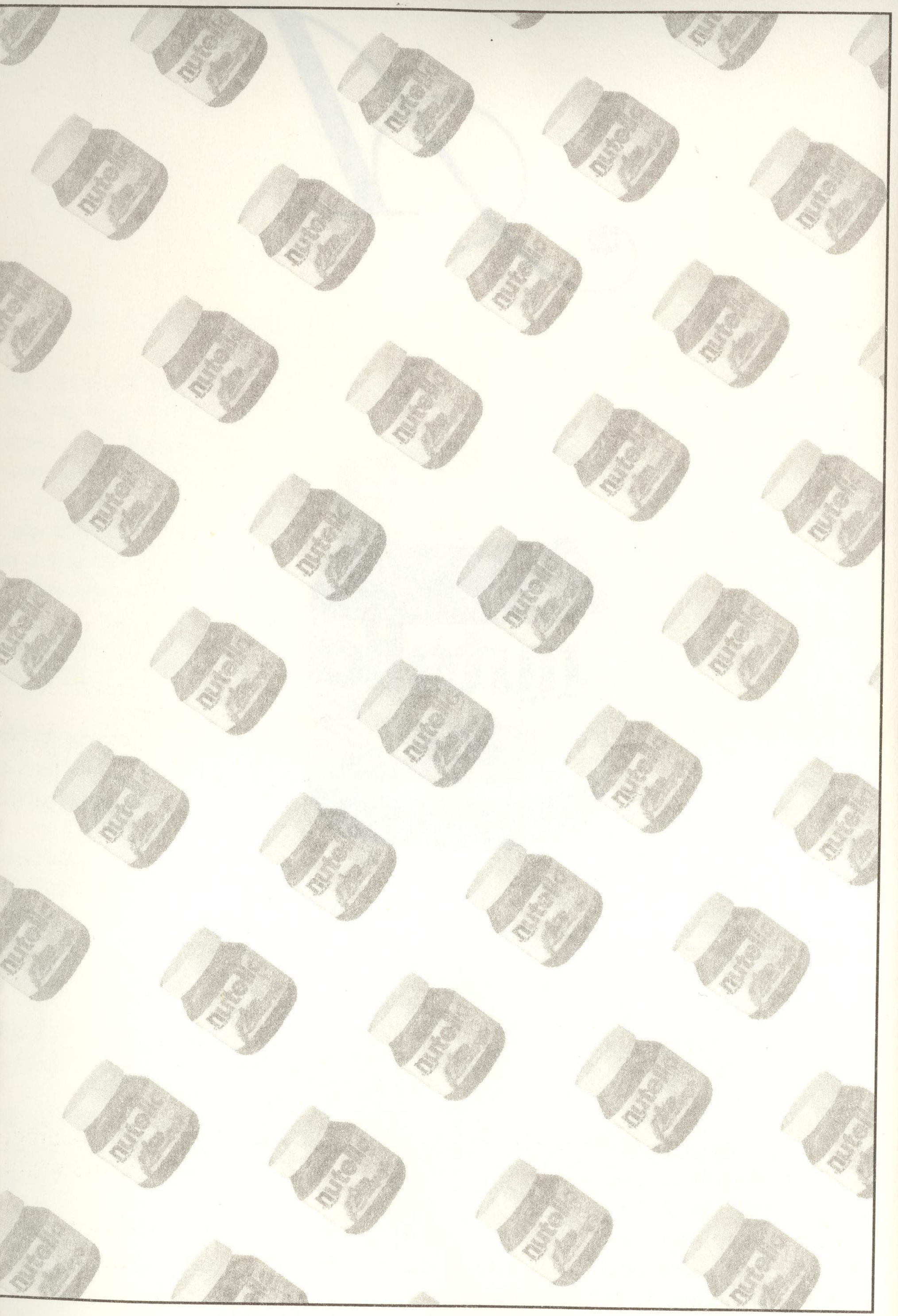
LA CUCINA DEL BUONGUSTAIO

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

300 ricette con la nutella®

paola balducchi

NEWTON & COMPTON EDITORI



Albero di pandoro

Ingredienti per 8 persone:

1 pandoro
250 g di panna fresca
1 cucchiaio di zucchero a velo

Per farcire:

nutella *q.b*

Per decorare:

qualche ciliegia candita
zucchero a velo q.b.

Tagliate il pandoro a fette orizzontali alte circa 2 cm, in modo che ogni fetta sembri una piccola stella.

Farcite ogni fetta con un po' di nutella, sovrapponetele con le punte alternate come un albero di Natale e adagiatele su un piatto da portata.

Montate la panna con lo zucchero a velo, mettetela in una sacca da pasticciere con beccuccio smerlato per decorare le punte del pandoro con dei piccoli ciuffi, sopra ogni ciuffo di panna appoggiate una mezza ciliegia in modo da simulare una pallina natalizia. Spolverizzate con lo zucchero a velo.

Potete servire il pandoro con una crema inglese o una crema calda al cioccolato.

Albicocche deliziose

Ingredienti per 6 persone:

12 albicocche fresche
4 cucchiai di nutella
100 g di amaretti
3 dl di panna fresca
3 cucchiai di zucchero
burro per la pirofila

Disponete in una pirofila imburrata le albicocche che avrete tagliato a metà e a cui avrete tolto il nocciolo, cospargetele con lo zucchero. Ponetele in forno a 180° per 15 minuti circa.

Nel frattempo montate la panna e incorporatevi gli amaretti sbriciolati.

Disponete le albicocche in 6 coppe, guarnitele con la panna e irroratele con la nutella che avrete sciolto a bagnomaria.

Amaretti farciti

Ingredienti per 4 persone:

400 g di amaretti
un bicchiere di caffè
nutella® *q.b.*
farina di cocco q.b.

Bagnate gli amaretti nel caffè, mettete nella parte piatta di ognuno di essi un po' di nutella®.

Attaccateli a due a due, avvolgeteli se vi piace nella farina di cocco. Metteteli su un vassoio da portata e poneteli in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

Ananas coperto di nutella®

Ingredienti:

4 fette di ananas in scatola
nutella® *q.b.*

Tagliate le fette di ananas in 4 parti, immergetele nella nutella® calda che avrete fatto sciogliere a bagnomaria.

Ponete ogni pezzo intriso di nutella® ad asciugare sulla carta da forno. Quando la nutella® sarà solidificata servite.

Anima nera

Ingredienti per 6 persone:

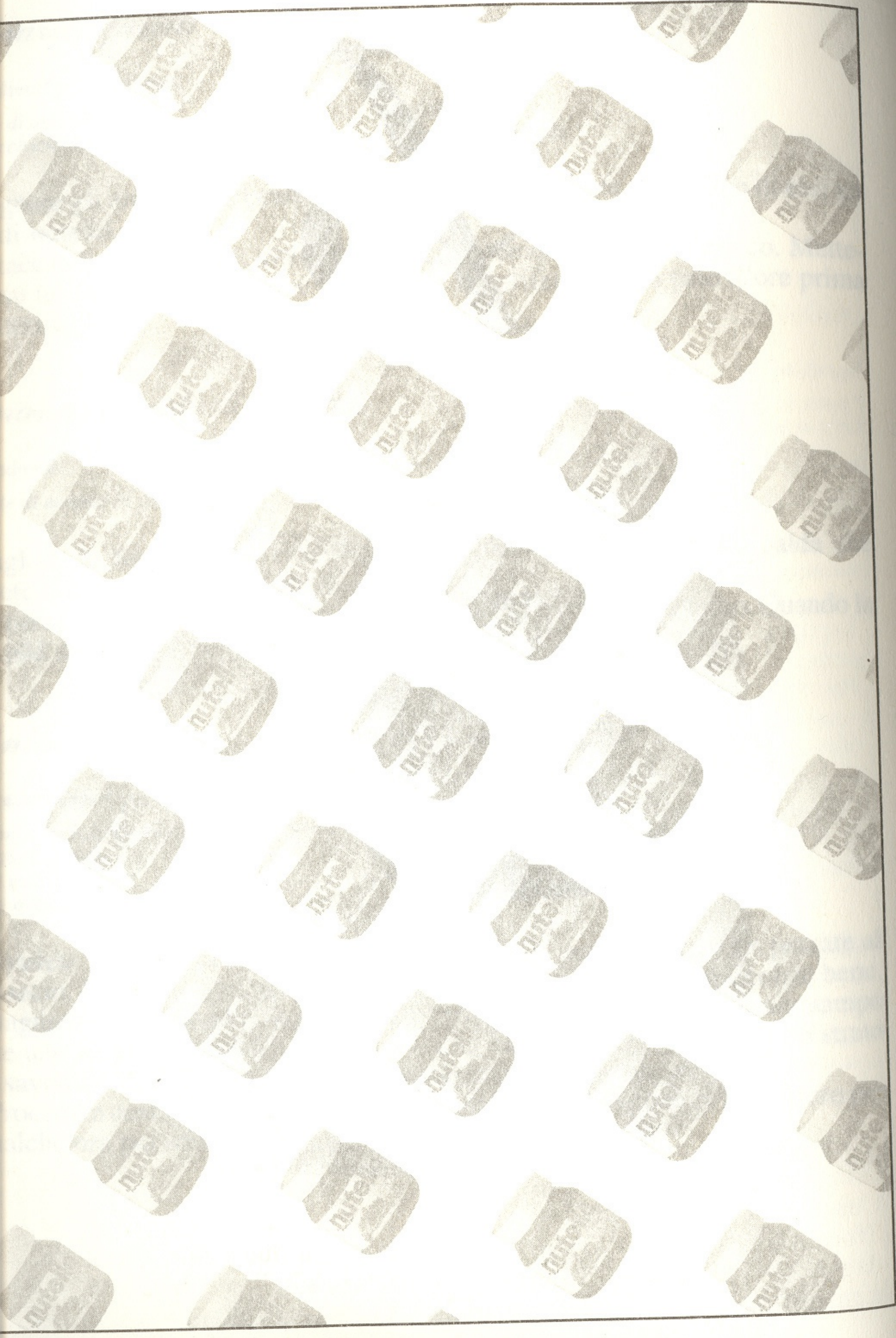
1 confezione di savoiardi
2 patate lessate
100 g di zucchero
50 g di nutella®
1 tuorlo sodo
liquore a piacere q.b.
50 g di burro
latte q.b.

Sbattete il burro con lo zucchero, aggiungete la nutella®, le patate passate al setaccio, il tuorlo sodo, profumate con una parte del liquore e mescolate bene.

Bagnate velocemente i savoiardi nel liquore diluito nel latte; in uno stampo fate uno strato di savoiardi, farcite con una parte di crema, fate un altro strato di savoiardi bagnati nel liquore e ancora uno strato di crema.

Procedete così fino a esaurimento degli ingredienti. Mettete in frigorifero per qualche ora poi servite.

B



Bacetti bianchi e neri alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

200 g di cioccolato bianco
200 g di nutella®
60 g di riso soffiato

Scaldate a bagnomaria in due tegami separati il cioccolato bianco e la nutella®.

Mescolate 30 g di riso soffiato con la nutella® sciolta, e il rimanente riso con il cioccolato bianco sciolto.

Foderate la placca del forno con carta, fate con i due composti dei mucchietti della grossezza di una noce, alternando quelli bianchi con quelli neri, lasciateli asciugare all'aria e serviteli su un vassoio quando si saranno solidificati.

Baci al cioccolato

Ingredienti per 20 baci:

Per i baci:

120 g di zucchero
100 g di farina
15 g di cacao
3 uova

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Per guarnire:

zucchero a velo q.b.

Sbattete le uova con lo zucchero, unite la farina e il cacao setacciati.

Foderate con carta speciale la placca del forno e disponete il composto a piccole cucchiaiate distanziandole di 5 cm.

Cuocete in forno già caldo a 190° per circa 10 minuti.

Sformate i baci, lasciateli raffreddare; uniteli a due a due con la nutella®, adagiateli in un vassoio da portata, spolverizzateli di zucchero a velo e serviteli.

Batate alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di batate

nutella® *q.b.*

Lessate le batate, sbucciatele, tagliatele a fette e disponetele ancora calde su un piatto da portata.

Ammorbidite a bagnomaria la nutella® e versatela sulle fette di batate e servite subito.

Bensone farcito alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina
100 g di burro
200 g di zucchero
3 uova
latte q.b.
1 bustina di lievito
nutella® *q.b.*

Per decorare:

zucchero in granella q.b.

Mescolate la farina con il lievito setacciato, le uova, il burro morbido lo zucchero e latte quanto basta per avere un impasto omogeneo.

Dategli una forma allungata, in mezzo mettete una buona dose di nutella® e richiudete il bensone, fate qualche incisione con il coltello, sopra cospargetelo con lo zucchero in granella.

Mettete in forno caldo a 200° per circa mezz'ora. Lasciate raffreddare e poi servitelo a fette accompagnando con un buon vino dolce.

Bicciolani alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

150 g di burro
180 g di farina bianca
50 g di farina gialla
50 g di zucchero
1 cucchiaio di nutella®
un pizzico di cannella
scorza di limone
1 uovo intero più 1tuorlo

Montate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, mescolatevi la cannella, la nutella®, la scorza grattugiata del limone, unite le uova e le due farine setacciate. Impastate il tutto e lasciate riposare per 12 ore.

Trascorso questo tempo stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di un dito e tagliate delle strisce lunghe 5 cm e larghe altrettanto.

Disponete i bicciolani sulla placca del forno foderata di carta.

Cuocete a 160° per circa 20 minuti.

Lasciate raffreddare, poi serviteli oppure conservateli in una scatola sigillata.

Bignè alla nutella®

Ingredienti per 40 bignè:

Per la pasta:

100 g di burro
4 uova
150 g di farina
250 g d'acqua
un pizzico di sale

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo

In una casseruola mettete l'acqua, il burro e il sale, portate a ebollizione, poi versate in un solo colpo la farina, mescolate e cuocete per qualche minuto fino a quando il composto si stacchi dalle pareti e diventi una palla. Lasciate raffreddare.

Quando il composto si sarà raffreddato aggiungete uno alla volta i tuorli, poi gli albumi montati a neve.

Foderate con carta speciale la placca del forno, fate con l'impasto 40 mucchietti della grandezza di una pallina da ping-pong.

Cuocete in forno caldo a 200° per circa 15 minuti.

Quando saranno cotti, lasciateli raffreddare poi riempiteli con un cucchiaino di nutella®, sistemateli in un vassoio da portata, spolverizzateli di zucchero a velo e degustateli.

Biscotti ai pistacchi

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

190 g di farina
75 g di pistacchi tritati
100 g di zucchero
60 g di burro
1 uovo
1/2 cucchiaino di lievito
un pizzico di sale
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Per decorare:

nutella® *q.b.*
pistacchi tritati

Lavorate velocemente tutti gli ingredienti della pasta, fatene una palla, avvolgetela in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo stendete la pasta dello spessore di 5 mm.

Con un tagliabiscotto a fiore ritagliate i biscotti che adagerete sulla placca del forno foderata di carta speciale.

Cuocete i biscottini a 190° per circa 20 minuti. Sformate e farciteli nel centro con la **nutella®** ammorbidita a bagnomaria, versate sulla **nutella®** i pistacchi tritati e poi servite.

Biscotti alla banana

Ingredienti per 6 persone:

250 g di farina bianca
120 g di burro
2 tuorli d'uovo
100 g di mandorle tostate
70 g di zucchero
1 bustina di vanillina
2 banane
nutella® *q.b.*
cioccolata in polvere q.b.

Sulla spianatoia disponete a fontana la farina e in mezzo mettete lo zucchero, le mandorle tritate, i tuorli, la vanillina, il burro ammorbidito. Impastate a lungo fino ad avere una pasta omogenea che avvolgerete in una pellicola e farete riposare per circa un'ora.

Trascorso questo tempo stendete la pasta dello spessore di 1 cm.

Con gli stampini da biscotti ricavate delle forme di pasta che allineerete sulla placca del forno foderata di carta speciale.

Fate cuocere i biscotti a 200° per circa 15 minuti.

Nel frattempo sbucciate le banane e tagliatele a rondelle. Sformate i biscotti, lasciateli raffreddare, poi spalmateli di **nutella®**, farciteli con una rondella di banana, spolverizzateli di cioccolata in polvere e servite.

Biscotti al mais

Ingredienti per una ventina di biscotti:

Per la pasta:

120 g di farina
50 g di farina di mais
100 g di amido di mais
120 g di margarina
80 g di zucchero
1 uovo
un pizzico di sale

Per farcire e decorare:

1 tuorlo d'uovo
2 cucchiai di latte
nutella® *q.b.*
gocce di cioccolato

Mescolate tutti gli ingredienti per la pasta, formate una palla che avvolgerete in una pellicola trasparente e metterete in frigorifero per circa un'ora.

Trascorso questo tempo stendete la pasta dello spessore di circa 1 cm. Con il tagliabiscotti ritagliate tanti biscottini che stenderete sulla placca del forno foderata di carta speciale, pennellateli con il tuorlo mescolato al latte e decorate ogni biscotto con qualche goccia di cioccolata.

Cuoceteli in forno già caldo a 180° per 15 minuti circa. Sformate i biscotti e lasciateli raffreddare.

Spalmate con la **nutella®** metà dei biscotti e sovrapponete i biscotti restanti e servite.

Biscotti alla ricotta

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

125 g di burro
130 g di zucchero a velo
230 g di farina
50 g di ricotta
2 cucchiai d'essenza d'arancia

Per decorare:

nutella® *q.b.*
cacao in polvere

Impastate il burro con la farina, lo zucchero a velo, la ricotta, l'essenza d'arancia; unite qualche cucchiaio d'acqua fredda e amalgamate velocemente il tutto fino ad avere un composto elastico.

Formate delle palline grosse come noci, schiacciatele leggermente al centro e farcitele con un cucchiaino di **nutella®**.

Allineatele sulla placca del forno foderata con la carta, cuocete a 150° per circa 20 minuti.

Quando saranno cotte, sformatele e spolverizzatele di cacao in polvere, servitele fredde.

Biscotti bicolori

Ingredienti per 4 persone:

200 g di margarina
200 g di farina di mais
160 g di farina bianca
100 g di zucchero
3 uova
1 bustina di vanillina
nutella® *q.b.*

Impastate velocemente le due farine, con lo zucchero, la vanillina, le uova e la margarina; amalgamate il tutto poi formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo formate con la pasta dei bastoncini di circa 10 cm, appiattiteli e rigateli con i rebbi di una forchetta e dategli una forma ad arco.

Allineateli nella placca del forno foderata di carta, cuoceteli a 180° per circa 20 minuti.

Nel frattempo ammorbidite la nutella® a bagnomaria, immergetevi ogni biscotto per metà, lasciate indurire su una carta da forno e poi servite con il tè.

Biscotti capricciosi

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina
4 cucchiai di zucchero
250 g di margarina
1 tuorlo
1 uovo intero
1 pizzico di sale
nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Sbattete le uova con lo zucchero e la margarina, unite la farina e un pizzico di sale.

Tirate la pasta dello spessore di circa 1 cm, poi con uno stampo rotondo ritagliate dei tondi del diametro di circa 5 cm.

Disponeteli sulla placca del forno foderata di carta, fateli cuocere a 170° per circa 20 minuti.

Quando saranno cotti, sformateli ed una metà spalmateli con la nutella®, coprendoli con l'altra metà dei tondi, spolverizzateli di zucchero a velo, lasciateli raffreddare e serviteli.

Biscotti ovali farciti alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

125 g di farina
80 g di burro
80 g di zucchero
80 g di mandorle pelate
80 g di cioccolato
2 tuorli d'uovo
60 g di nocciole sgusciate

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Impastate velocemente il burro, lo zucchero, le mandorle tritate, la cioccolata grattugiata, la farina e i tuorli.

Disponete sulla spianatoia le nocciole tritate, stendetevi sopra la pasta che avrete steso dello spessore di circa 1/2 cm.

Ritagliate dei biscotti ovali che disporrete sulla placca del forno ricoperta di carta speciale. Cuocete in forno a 160° per circa 20 minuti.

Quando saranno cotti, lasciateli raffreddare, spalmateli di nutella® e uniteli a due a due poi serviteli.

Biscotti ripieni

200 g di biscotti comuni
200 g di ricotta
1 bicchiere di alchermes
3 cucchiai di zucchero
4 cucchiai di nutella®
latte q.b.

Mescolate la ricotta con lo zucchero e unite la nutella®.

Bagnate velocemente i biscotti nell'alchermes diluito con il latte, farciteli con un po' di composto, richiudete con un altro biscotto, procedete così per tutti i biscotti, mettete in frigorifero e servite.

Biscotti rustici

Ingredienti per una ventina di biscotti:

140 g di zucchero
140 g di burro
100 g di farina
2 tuorli
200 g di mandorle tritate
un cucchiaino di cannella

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Impastate il burro con lo zucchero, le uova, le mandorle tritate, la farina e la cannella. Formate un salsicciotto, tagliatelo a tocchetti della lunghezza di circa 2 cm, formate un incavo al centro che riempirete di nutella®.

Disponete i biscottini sulla placca del forno foderata di carta e cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare e servite.

Biscotti sablé alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

300 g di farina
200 g di burro
100 g di zucchero
la buccia di 1 limone grattugiato
2 cucchiai di mandorle polverizzate

Per decorare:

nutella® *q.b.*
granella di nocciola q.b.
zucchero a velo

Impastate tutti gli ingredienti della pasta, formate una palla che avvolgerete in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per circa due ore.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta dello spessore di circa 1/2 cm, ritagliatevi dei biscotti utilizzando l'apposito utensile. Stendeteli sulla placca del forno foderata di carta speciale.

Cuocete a 180° per circa 20 minuti, quando saranno cotti, sformateli e lasciateli raffreddare.

Guarniteli al centro con un cucchiaino di **nutella**®, spolverizzate la superficie con granella di nocciole.

Cospargete di zucchero a velo e servite.

Biscotti semplici

Ingredienti per 24 pezzi:

250 g di burro
60 g di zucchero a velo
350 g di farina

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Montate il burro con lo zucchero, incorporatevi la farina setacciata. Con una tasca da pasticciere munita di beccuccio scanalato formate dei bastoncini della lunghezza di 2,5 cm.

Allineateli sulla placca del forno foderata di carta, cuoceteli a 190° per circa 10 minuti.

Quando saranno cotti uniteli a due a due spalmandoli di **nutella**®, lasciateli raffreddare e servite.

Biscottini farciti

Ingredienti per 24 biscotti:

120 g di zucchero
120 g di burro
1 uovo
250 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
un pizzico di sale

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Sbattete il burro con lo zucchero, unite l'uovo, il sale, la farina e il lievito setacciati. Lavorateli fino ad avere una pasta morbida e liscia.

Stendetela sulla spianatoia infarinata dello spessore di 3 mm. Ritagliate la pasta con un tagliabiscotti del diametro di 5 cm. Con un tagliabiscotti del diametro di 2 cm praticate un foro al centro in metà dei biscotti.

Disponeteli nella placca del forno foderata con carta speciale, cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Lasciateli intiepidire, poi spalmate sulla superficie di un biscotto la **nutella**® sovrapponendo un altro biscotto forato.

Spolverizzateli di zucchero a velo, lasciateli raffreddare e servite.

Biscottini mandorlati

Ingredienti per 6 persone:

150 g di polvere di mandorle
150 g di farina bianca
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
latte q.b.
1 bustina di lievito vanigliato

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Sbattete il burro a crema, unite lo zucchero poi l'uovo e amalgamate bene. Mescolate la farina, la polvere di mandorle e il lievito.

Unite alla crema di burro uovo e zucchero, il composto di farine e lievito setacciandolo, aggiungete un po' di latte in modo da avere un impasto liscio e omogeneo.

Formate delle palline, appiattitele leggermente e farcitele con un cucchiaino di **nutella**®.

Adagiatele sulla placca del forno foderata di carta e cuocete questi biscottini in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

Sformateli, lasciateli raffreddare, poi serviteli.

Biscotto arrotolato

Ingredienti per 6 persone:

2 tuorli più 4 albumi
40 g di zucchero
30 g di farina
un pizzico di sale

Per farcire:

gelato alla vaniglia q.b.
nutella® *q.b.*

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unitevi la farina e il sale, e da ultimo gli albumi montati a neve. Foderate la placca del forno con carta speciale, versatevi il composto in modo da ottenere un rettangolo di circa 1 cm di spessore e 20 x 30 di lato.

Cuocete in forno caldo a 180° per dieci minuti, quando sarà cotto sformatelo e stendetelo su un telo. Lasciatelo raffreddare, poi spalmatevi il gelato, arrotolate il biscotto e mettetelo in freezer.

Al momento di servire, fate sciogliere la **nutella**® a bagnomaria e versatela calda sul biscotto farcito al gelato.

Bocconcini di mandorle

Ingredienti per 4 persone:

170 g di mandorle pelate
100 g di farina
100 g di burro
70 g di miele
1 uovo

Per guarnire:

nutella® q.b.

Macinate le mandorle lasciandone da parte una quindicina, mescolatele alla farina, unite il burro a pezzi in modo da ottenere un composto omogeneo, incorporate il miele e il tuorlo, amalgamate il tutto fino ad avere un impasto sodo.

Formate delle palline, schiacciatele leggermente e inserite nell'incavo di ognuna un po' di nutella® e una mandorla.

Sistemate i bocconcini nella placca del forno foderata di carta speciale, cuocete in forno caldo a 200° per 10 minuti. Lasciateli raffreddare e servite.

Bocconcini di ricotta e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

250 g di ricotta
2 cucchiai di nutella®
50 g di mandorle tritate
3 cucchiai di zucchero
2 uova
40 g di pangrattato
olio per friggere

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite le mandorle tritate, la nutella® e la ricotta.

Montate a neve gli albumi e uniteli al composto insieme al pangrattato. Formate delle palline grosse come noci.

Friggetele in abbondante olio bollente, scolatele su una carta assorbente e servitele subito.

Bocconotti alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

1/2 kg di mandorle pelate e tritate
400 g di zucchero
4 uova
latte q.b.
nutella® q.b.
burro e farina per gli stampini

Sbattete le uova con lo zucchero, unite le mandorle tritate, un po' di latte e amalgamate il tutto.

Imburrate e infarinate degli stampini di carta adatti per la cottura al forno, riempiteli con il composto.

Al centro del bocconotto mettete un cucchiaino di nutella® spingendola in profondità. Cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti. Lasciateli raffreddare poi serviteli.

Bombolini alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

200 g di farina
10 g di lievito di birra
30 g di zucchero
30 g di burro
un cucchiaio di cognac
un pizzico di sale
olio per friggere

Per il ripieno:

nutella® *q.b.*

Per guarnire:

zucchero a velo

Sciogliete il lievito in poca acqua calda, mescolate la farina con un pizzico di sale e lo zucchero, impastatela con il lievito, il burro fuso, il cognac.

Lavorate bene poi coprite e lasciate lievitare per un paio d'ore in luogo tiepido.

Trascorso questo tempo stendete la pasta dello spessore di mezzo cm. Tagliatela a dischi di circa 6 cm, infarinateli leggermente e poi lasciateli lievitare fino a quando si saranno gonfiati un po'.

Friggeteli in abbondante olio caldo, scolateli su una carta assorbente, lasciateli intiepidire, poi incideteli su un lato e farciteli con la nutella®, cospargeteli di zucchero a velo e servite.

Bonet

Ingredienti per 4 persone:

6 uova
4 cucchiai di nutella®
1/2 tazzina di caffè ristretto
160 g di zucchero
1/2 bicchierino di rum
1/2 bicchierino di liquore all'amaretto
1/2 litro di latte
200 g di amaretti

Per il caramello:

4 cucchiai di zucchero

In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero e la nutella®, unite il caffè, i liquori, il latte tiepido e gli amaretti tritati, amalgamate bene tutto il composto.

In uno stampo da budino fate caramellare lo zucchero, versatevi il composto e fatelo cuocere a bagnomaria per circa un'ora. Servitelo freddo.

Castagnole ripiene di nutella®

Ingredienti per 6 persone:

300 g di farina
150 g di zucchero
50 g di burro
2 uova
1/2 bustina di lievito in polvere
latte q.b.
1 bicchierino di Sassolino
scorza grattugiata di mezzo limone

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo

Mescolate la farina con le uova, unite lo zucchero, il burro ammorbidito, il lievito, il latte, aromatizzate con il liquore e la scorza grattugiata del limone. Lavorate l'impasto per qualche minuto, poi stendetelo in una sfoglia di circa mezzo cm.

Con un bicchiere ricavate dei tondi di circa 5 cm di diametro, farciteli con un cucchiaino di nutella®, richiudete, premendo bene gli orli in modo da sigillarli.

Friggeteli in olio bollente, adagiateli su una carta assorbente, poi allineateli su un vassoio da portata e spolverizzateli di zucchero a velo.

Serviteli caldi.

Castello

Ingredienti per 8 persone:

400 g di nutella®
500 g di biscotti secchi rotondi
200 g di savoiardi
4 coni da gelato

Per decorare:

4 bandierine colorate

Spalmate i savoiardi con la nutella® solo da una parte e fatene tre strati.

Spalmate i biscotti rotondi di nutella® e impilateli in modo da formare 4 cilindri, che sistemerete ai quattro angoli della base.

Sistemate i 4 coni sulle 4 estremità delle torri e decorate con bandierine colorate.

Mettete in frigorifero per un'oretta poi degustatelo.

Cestini ripieni

Ingredienti per 6 persone:

125 g di burro
60 g di zucchero
60 g di miele
2 albumi
180 g di farina
1 bustina di lievito
2 cucchiai di caffè
burro e farina per gli stampini

Per farcire:

2 dl di crema pasticciera
nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Sbattete lo zucchero con il burro e il miele, unite il caffè diluito con un cucchiaio d'acqua, lavorate il tutto aiutandovi con il mixer fino ad avere un composto spumoso, unite la farina e il lievito setacciati, e infine gli albumi montati a neve.

Imburrate e infarinate 12 stampini da brioche, versate un po' di composto in ognuno. Cuoceteli in forno caldo a 180° per 15 minuti.

Sformate e lasciate raffreddare, quindi toglieteli dagli stampi, con un coltello tagliatene la calotta. Dividetela a metà in modo da ricavare due mezzelune.

Mescolate metà della crema pasticciera con la nutella® e farcite i cestini, alcuni con la crema pasticciera, altri con la crema alla nutella®, ricoprite con le mezzelune che si toccheranno per la convessità, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Charlotte alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

1 confezione di savoiardi
liquore a piacere
latte q.b.
1 vasetto di marmellata di albicocche
1vasetto di nutella®

Foderate uno stampo con una parte di savoiardi, inzuppati nel liquore allungato con il latte. Stendetevi sopra uno strato di marmellata di albicocche, coprite con altri savoiardi sempre imbevuti nel liquore diluito con il latte, poi spalmatevi la nutella®, procedete così a strati fino a esaurimento degli ingredienti o a vostro piacimento.

Budino con le mandorle

Ingredienti per 4 persone:

100 g di nutella®
60 g di mandorle sgusciate
60 g di savoiardi
4 dl di latte
4 uova

Per decorare:

panna montata

Nel mixer tritate le mandorle, sbattete le uova con lo zucchero unite la nutella®, i savoiardi sbriciolati e le mandorle tritate, diluite con il latte e mescolate bene. Versate il composto in uno stampo da budino e cuocetelo in forno caldo a 180° a bagnomaria per circa un'ora.

Quando sarà cotto fatelo raffreddare in frigorifero per circa 2 ore, poi sformatelo e decoratelo con ciuffetti di panna montata.

Budino di ricotta

Ingredienti per 6 persone:

500 g di ricotta
5 uova
6 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di mandorle pelate e tagliate a filetti
50 g di nutella®
una manciata di amaretti
50 g di cioccolato in scaglie
1 bustina di vanillina
1 noce di burro

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la ricotta frullata, la nutella®, lo zucchero, le mandorle, la vanillina, la cioccolata in scaglie.

Imburrate uno stampo da budino, cospargetelo di amaretti sbriciolati, versatevi il composto e cuocete a bagnomaria per circa un'ora.

Budino di riso

Ingredienti per 6 persone:

1 litro di latte
200 g di riso
60 g di zucchero
250 g di panna fresca
3 cucchiai di nutella®
50 g di burro
1 bustina di vanillina
burro per lo stampo

Per servire:

250 g di nutella®

In un tegame mettete il latte, lo zucchero e la vanillina, portate a ebollizione, poi versatevi il riso e fatelo cuocere per circa 15 minuti o fino a quando non avrà assorbito tutto il latte.

Fuori dal fuoco aggiungete il burro e la nutella®, mescolate bene e lasciate raffreddare. Quando il composto si sarà raffreddato incorporate delicatamente la panna montata. Imburrate uno stampo, versatevi il composto e mettetelo in frigorifero per circa due ore.

Prima di servire, scaldate la nutella® a bagnomaria e versatela nel piatto da portata dove sformerete il dolce.

Budino freddo alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

150 g di burro
150 g di zucchero a velo
70 g di nutella®
3 uova

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unitevi il burro, la nutella® e mescolate bene per avere un composto soffice, unite gli albumi montati a neve.

Mettete il composto in una ciotola e poi in frigorifero, dopo qualche ora servite.

Budino giallo alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

1 litro di latte
300 g di farina gialla
80 g di uvetta sultanina
150 g di zucchero
150 g di margarina
1 limone
1 cucchiaio di cognac
4 uova
un pizzico di cannella
sale
noce moscata
burro per lo stampo

Per decorare:

nutella® *q.b.*

Lavorate la margarina, unite i tuorli, lo zucchero, poi il latte a filo. Aromatizzate con il cognac, unite il sale, la cannella, una grattata di noce moscata e il succo del limone, versate a pioggia la farina gialla, mescolate poi aggiungete l'uvetta ammollata, poi strizzata, gli albumi montati a neve.

Ungete uno stampo da budino, con il burro, versatevi il composto, livellatelo.

Cuocete in forno caldo a 180° per circa 45 minuti, poi sformate su un piatto da portata.

Nel frattempo sciogliete la nutella® a bagnomaria, versatela sulla sommità del budino e fatela ricadere anche ai lati. Mettete in frigorifero per un paio d'ore poi servite.

Budino rifatto

Ingredienti per 8 persone

500 g di panettone avanzato
100 g di frutta candita
2 bicchierini di brandy
1 pan di Spagna
burro per lo stampo

Per farcire:

4 uova
120 g di zucchero
1/2 litro di latte
3 cucchiai di nutella®

Per la glassa:

100 g di cioccolato
100 g di zucchero
succo di limone

Tagliate a quadretti gli avanzi di panettone, metteteli in una terrina, aggiungetevi i canditi a pezzettini, spruzzate con il brandy.

Foderate uno stampo da budino imburrato con fette di pan di Spagna, versate sopra il composto di panettone. Sbattete le uova con lo zucchero, unitevi il latte caldo, lasciate intiepidire, poi stemperate la nutella® in metà della crema.

Versate le due creme sopra al panettone. Fate cuocere a bagnomaria per 40 minuti. Nel frattempo sciogliete il cioccolato a fuoco bassissimo insieme allo zucchero e al succo di limone.

Sformate il budino e glassatelo con la glassa preparata.

C

Caffè e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

4 tazzine di buon caffè
4 cucchiaini di nutella®
4 cucchiaini di zucchero
panna montata q.b.

Mescolate la nutella® con un po' di caffè caldo, distribuitela nelle 4 tazzine di caffè, zuccherate, mescolate e guarnite con ciuffetti di panna montata.

Candele deliziose

Ingredienti per 4 persone:

12 biscotti frollini al cioccolato
4 fragoloni
1 dl di panna fresca
3 cucchiai di cacao amaro
2 cucchiai di zucchero a velo
nutella® *q.b.*

Montate la panna, unite il cacao e lo zucchero a velo.
Sovrapponete tre biscotti "incollandoli" l'uno all'altro con la nutella®, procedete così per tutti i biscotti. Riempite la tasca da pasticciere con il composto di panna, cacao e zucchero, inserite la bocchetta a stella e fate un anello sull'ultimo biscotto. Procedete così anche per gli altri biscotti.
Lavate i fragoloni, puliteli dai piccioli e sistemateli al centro dell'anello di panna al cacao. Mettete in frigorifero poi servite.

Canestrini di frutta e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

8 panini al latte
8 cucchiai di nutella®
50 g di burro
un barattolo di frutta sciroppata

Asportate la calottina superiore dei panini e svuotateli, eliminando la mollica, imburrateli all'interno e metteteli in forno a 180° per 5 minuti.

Scolate la frutta, tagliatela a dadini, riempite i panini, ricoprite ognuno con un cucchiaio di nutella®, coprite con le calottine, passatele in forno per 5 minuti e serviteli tiepidi.

Cannola siciliana alla nutella®

Ingredienti per 40 pezzi:

Per la pasta:

500 g di farina
50 g di zucchero
20 g di cacao
0,5 dl di Marsala
2 uova
1 tuorlo per spennellare
olio per friggere
sale

Per il ripieno:

500 g di ricotta
1vasetto di nutella®
300 g di zucchero

Mescolate tutti gli ingredienti per la pasta fino ad avere un composto compatto.

Dividete la pasta in 40 pezzi e stendeteli con il matterello fino a ricavare dei rettangoli sottili. Avvolgeteli su se stessi spennellateli con un po' d'uovo e friggeteli in olio bollente. Scolateli su una carta assorbente.

Nel frattempo preparate la crema, mescolate la ricotta con lo zucchero, aggiungete la nutella®, mescolate il tutto e farcite con questa crema le cannole e servite.

Cannoli farciti alla nutella®

Ingredienti per 40 cannoli:

Per la pasta:

500 g di farina
50 g di margarina o sugna
un cucchiaio di zucchero
un pizzico di sale
1/2 bicchiere di aceto e vino bianco
olio per friggere

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo

Impastate la farina con la sugna o la margarina, lo zucchero, il vino e l'aceto, il sale fino a ottenere una pasta liscia.

Ricavate delle sfoglie di 10 cm di diametro dello spessore di meno di mezzo cm, avvolgetele negli appositi cilindri di canna o di metallo.

Friggeteli in olio bollente fino a quando non saranno ben dorati, poi sfilateli dalle canne e lasciateli raffreddare, riempiteli con la nutella®, spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli.

Cannoli neri alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

150 g di farina
10 g di zucchero
10 g di cacao
1 albume
1/2 cucchiaio di caffè solubile
2 cucchiai di Marsala
olio per friggere
sale

Per farcire:

1 vasetto di nutella®
panna montata spray

Mescolate in una ciotola la farina setacciata, lo zucchero, il cacao, il caffè, l'albume, una presa di sale e il Marsala. Lavorate fino ad avere una pasta consistente che lascerete riposare per due ore.

Trascorso questo tempo stendetela in una sfoglia sottile, ritagliate dei dischi di 10 cm di diametro e avvolgeteli negli appositi cilindri di metallo.

Friggeteli in olio caldo finché saranno dorati, sgocciolateli su una carta assorbente, lasciateli raffreddare, poi farciteli con la nutella® e decorateli con ciuffi di panna.

Carta da musica farcita alla nutella®

Ingredienti:

4 fogli di carta da musica
nutella® *q.b.*

Scaldate leggermente i fogli di carta da musica, spalmateli con la nutella® e degustate.

Castagnaccio alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di castagne
200 g di zucchero
50 g di burro
50 g di nutella®
200 g di cioccolato fondente
1 tuorlo d'uovo
2 bustine di vanillina
1 bicchiere di rum

Lessate le castagne in acqua salata, sbucciatele e togliete anche la seconda pelle, passatele al setaccio.

Mescolate al passato di castagne lo zucchero, l'uovo, il burro, la nutella®, 3/4 del cioccolato tritato finemente, la vanillina e il rum.

Impastate bene, stendete il castagnaccio su un piatto da portata, mettete in frigorifero per qualche ora e servite con scaglie ricavate dal cioccolato rimasto.

Castagnole ripiene di nutella®

Ingredienti per 6 persone:

300 g di farina
150 g di zucchero
50 g di burro
2 uova
1/2 bustina di lievito in polvere
latte q.b.
1 bicchierino di Sassolino
scorza grattugiata di mezzo limone

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo

Mescolate la farina con le uova, unite lo zucchero, il burro ammorbidito, il lievito, il latte, aromatizzate con il liquore e la scorza grattugiata del limone. Lavorate l'impasto per qualche minuto, poi stendetelo in una sfoglia di circa mezzo cm.

Con un bicchiere ricavate dei tondi di circa 5 cm di diametro, farciteli con un cucchiaino di nutella®, richiudete, premendo bene gli orli in modo da sigillarli.

Friggeteli in olio bollente, adagiateli su una carta assorbente, poi allineateli su un vassoio da portata e spolverizzateli di zucchero a velo.

Serviteli caldi.

Castello

Ingredienti per 8 persone:

400 g di nutella®
500 g di biscotti secchi rotondi
200 g di savoiardi
4 coni da gelato

Per decorare:

4 bandierine colorate

Spalmate i savoiardi con la nutella® solo da una parte e fatene tre strati.

Spalmate i biscotti rotondi di nutella® e impilateli in modo da formare 4 cilindri, che sistemerete ai quattro angoli della base.

Sistemate i 4 coni sulle 4 estremità delle torri e decorate con bandierine colorate.

Mettete in frigorifero per un'oretta poi degustatelo.

Cestini ripieni

Ingredienti per 6 persone:

125 g di burro
60 g di zucchero
60 g di miele
2 albumi
180 g di farina
1 bustina di lievito
2 cucchiai di caffè
burro e farina per gli stampini

Per farcire:

2 dl di crema pasticciera
nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Sbattete lo zucchero con il burro e il miele, unite il caffè diluito con un cucchiaio d'acqua, lavorate il tutto aiutandovi con il mixer fino ad avere un composto spumoso, unite la farina e il lievito setacciati, e infine gli albumi montati a neve.

Imburrate e infarinate 12 stampini da brioche, versate un po' di composto in ognuno. Cuoceteli in forno caldo a 180° per 15 minuti.

Sformate e lasciate raffreddare, quindi toglieteli dagli stampi, con un coltello tagliatene la calotta. Dividetela a metà in modo da ricavare due mezzelune.

Mescolate metà della crema pasticciera con la nutella® e farcite i cestini, alcuni con la crema pasticciera, altri con la crema alla nutella®, ricoprite con le mezzelune che si toccheranno per la convessità, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Charlotte alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

1 confezione di savoiardi
liquore a piacere
latte q.b.
1 vasetto di marmellata di albicocche
1vasetto di nutella®

Foderate uno stampo con una parte di savoiardi, inzuppati nel liquore allungato con il latte. Stendetevi sopra uno strato di marmellata di albicocche, coprite con altri savoiardi sempre imbevuti nel liquore diluito con il latte, poi spalmatevi la nutella®, procedete così a strati fino a esaurimento degli ingredienti o a vostro piacimento.

Charlotte di pane e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

10 fette di pane
200 g di nutella®
3/4 di latte
5 cucchiai di zucchero
2 uova
1 bicchierino di brandy
1 cucchiaio di cacao amaro

Spezzettate il pane e mettetelo in una terrina, versate sopra il latte caldo e lasciatelo ammorbidire. Scolatelo, passatelo al mixer, unite le uova, lo zucchero, il brandy, il cacao e la nutella®, mescolate il tutto e amalgamate bene.

Imburrate uno stampo da charlotte, versatevi il composto e mettetelo in forno a 180° per circa un'ora. Fatelo raffreddare nello stampo, capovolgete e servite.

Chiacchiere alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina
30 g di burro
50 g di zucchero
4 cucchiai di grappa
2 uova
1 cucchiaino di lievito
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale
olio per friggere

Per decorare:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Impastate la farina con le uova, il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero, il sale, la vanillina e il lievito, unite la grappa e lavorate il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigo per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate con due tagliapasta dei dischetti: di 5 cm e di 4 cm. Sovrapponete i dischi piccoli a quelli più grandi, sigillateli bene in modo che non si aprano durante la cottura. Friggete le chiacchiere in abbondante olio bollente, scolatele su carta assorbente, decorate il centro di ogni chiacchiera con un cucchiaino di nutella®, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Cialde con panna e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

6 cialde (tipo di biscotti a superficie scanalata)
panna montata spray
nutella® *q.b.*

Adagiate le cialde su un vassoio da portata, spalmatele di nutella® e spruzzatele di panna montata e servite.

Ciambella di Pasqua

Ingredienti per 6 persone:

150 g di farina
150 g di fecola di patate
200 g di burro
4 uova
150 g di zucchero
una bustina di lievito vanigliato
1 cucchiaio di brandy
2 cucchiai di latte
la scorza grattugiata di un limone
burro e farina per lo stampo

Per la farcia:

150 g di nutella®
1 cucchiaio di cacao
3 cucchiai di zucchero
100 g di panna fresca
latte q.b.
2 cucchiai di zucchero a velo

Per guarnire:

granella di zucchero
ovetti di cioccolata

Sbattete lo zucchero, con il burro ammorbidito e i tuorli, fino ad avere un composto spumoso, unite il brandy, la scorza grattugiata del limone, le farine setacciate e il lievito sciolto nel latte. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale.

Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella, versatevi il composto coprite con lo zucchero in granella la superficie. Cuocetelo in forno caldo a 180° per 30 minuti, poi sformatelo e lasciatelo raffreddare. Mescolate la nutella® con il cacao, unite lo zucchero e la panna montata, amalgamate bene il tutto, tagliate la torta a metà e spalmatela con la crema alla nutella®, richiudete la ciambella, mettete al centro degli ovetti di cioccolata e servite.

Ciambelle alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

250 g di farina
120 g di burro
120 g di zucchero
1 uovo
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
un pizzico di sale
nutella® *q.b.*
frutta secca q.b.

Sbattete il burro con lo zucchero fino a ottenere una crema, aggiungete l'uovo, la farina e il lievito setacciati, unite il sale, amalgamate bene e lavorate fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata dello spessore di 3 mm, ritagliatela con un tagliabiscotti dentellato del diametro di 5 cm, create tante ciambelline.

Adagiate i biscotti sulla placca del forno foderata di carta, distribuite su ciascuno un po' di frutta secca tritata e cuocetele in forno a 180° per 15 minuti.

Trascorso questo tempo, sformateli e fateli raffreddare.

Spalmate su metà dei biscotti, dalla parte dove non c'è la frutta, la nutella® e ricoprite con i biscotti rimanenti in modo da ottenere dei sandwich farciti.

Ciambelline al latte

Ingredienti per 20 pezzi:

200 g di farina
100 g di zucchero
1 dl di latte
50 g di burro
1 bustina di lievito in polvere
100 g di mandorle, pelate e tostate
sale
nutella *q.b.*

Tritate le mandorle fino a ridurle a farina. Impastate sulla spianatoia la farina bianca con la farina di mandorle, il burro ammorbidito, lo zucchero e il latte. Mescolate il tutto fino ad avere un impasto liscio.

Tirate la pasta a uno spessore di circa 1 cm e con un stampo rotondo ritagliate 20 dischi. Fate un foro al centro con uno stampino più piccolo.

Foderate con carta speciale la placca del forno, allineatevi le ciambelline e cuocetele per 20 minuti a 170°.

Lasciatele raffreddare poi spalmatele con nutella e servitele.

Ciambelline deliziose

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

500 g di farina
1 bustina di lievito di birra secco
50 g di zucchero
1 cucchiaino di sale fino
2 uova
50 g di burro
180 g di latte
1 bustina di vanillina
1 limone
olio per friggere

Per farcire:

nutella *q.b.*

Per decorare:

zucchero a velo q.b.

In una terrina setacciate la farina, mescolatevi il lievito, in mezzo versatevi lo zucchero, la vanillina, la scorza del limone grattugiata, il sale, le uova e il burro liquefatto; impastate, poi aggiungete il latte tiepido. Lavorate bene l'impasto, copritelo con un canovaccio umido poi lasciatelo lievitare in luogo caldo per circa un'ora.

Trascorso questo tempo stendete l'impasto in una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore.

Con uno stampino del diametro di circa 10 cm ricavate dei dischi, spennellatene una metà con un po' d'acqua, distribuite su ogni dischetto a 2 cm di distanza dal bordo la nutella, coprite con i dischi rimasti, premete bene al centro e ai bordi.

Lasciatele lievitare per circa 30 minuti, poi friggetele in abbondante olio bollente, scolatele su una carta assorbente poi cospargetele di zucchero a velo e servitele.

Ciambelline farcite

Ingredienti per 6 persone:

100 g di farina
100 g di semolino
1/2 dl d'olio d'oliva
2 bicchierini di Marsala
50 g di zucchero
2 tuorli
una presa di sale
olio per friggere

Per farcire:

nutella *q.b.*

Per guarnire:

ciliegine candite

Versate la farina e il semolino in mezzo litro di acqua bollente a cui avrete aggiunto l'olio e una presa di sale.

Mescolate bene sul fuoco e cuocete per circa 10 minuti fino a quando il composto si sarà addensato.

Toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.

Quando si sarà raffreddato incorporatevi i tuorli, il Marsala, lo zucchero, mescolate bene.

Con il composto formate delle ciambelline che friggerete in olio bollente, fatele sgocciolare su una carta assorbente, mettetele su un vassoio da portata cospargetele con la nutella che avrete ammorbidito a bagnomaria, guarnite con ciliegine candite e servite.

Cioccolata in tazza

Ingredienti per 4 persone:

1/2 litro di latte
40 g di zucchero
4 cucchiai di nutella
due cucchiaini di maizena

Mescolate la nutella con la maizena e con lo zucchero, poi unite qualche cucchiaiata di latte caldo.

Mescolate e aggiungete il rimanente latte, portate a ebollizione, poi trasferite la cioccolata nelle tazze e guarnite con ciuffi di panna montata e servite.

Coppe alla ricotta

Ingredienti per 6 persone:

400 g di ricotta
60 g di zucchero
1 bicchierino di liquore all'amaretto
4 cucchiai di nutella
100 g di amaretti
1/4 di litro di panna fresca
6 amaretti per guarnire

Passate la ricotta al mixer, unite lo zucchero, il liquore, la nutella, gli amaretti sbriciolati grossolanamente e mescolate il tutto.

Con questo composto riempite 6 coppe. Mettetele in frigorifero per un paio d'ore.

Al momento di servire, guarnite le coppe con la panna montata e con un amaretto.

Coppe allo yogurt

Ingredienti per 4 persone:

4 bicchieri di yogurt liquido
4 cucchiai di nutella
2 bicchieri di panna fresca
1 bicchierino di liquore al cioccolato

Per servire:

4 cialde

Mettete nel mixer lo yogurt, la nutella, il liquore al cioccolato; frullate, montate la panna e mescolatela delicatamente al composto.

Mettete il composto in 4 coppe in frigorifero per un'oretta; al momento di servire decorate ogni coppa con una piccola cialda a ventaglio.

Coppe al mascarpone

Ingredienti per 4 persone:

2 cucchiai di mascarpone
2 tuorli
4 cucchiai di zucchero
5 cucchiai di panna montata
4 savoiardi
50 g di nutella

Montate i tuorli con lo zucchero, unite il mascarpone, quindi la panna montata.

Foderate 4 coppe con i savoiardi spezzettati, versate la crema al mascarpone e mettete le coppe in frigorifero.

Al momento di servire versate la nutella, che avrete sciolto a bagnomaria.

Coppe banana split

Ingredienti per 4 persone:

4 banane
12 palline di gelato assortito

Per guarnire:

panna montata q.b.
4 cucchiai di nutella
4 ciliegine candite

Sbucciate le banane, tagliatele per il lungo e adagiatele nei piattini da dessert. Su ogni parte spalmate un po' di nutella, ricomponete le banane. Guarnite con palline di gelato, coprite con ciuffi di panna montata e decorate con ciliegine candite.

Coppe bicolori

Ingredienti per 4 persone:

1/2 litro di latte
100 g di zucchero
4 tuorli d'uovo
50 g di farina
1 bustina di vanillina
100 g di nutella
3 cucchiai di liquore San Marzano
200 g di panna

Per guarnire:

1 cucchiaio di granello di cioccolato
1 cucchiaio di zucchero in granella

In una casseruola lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, la vanillina e il latte bollente a filo, mescolate e portate a cottura.

Lasciate raffreddare poi unite il liquore, mescolate, unite la panna montata e dividete il composto in due parti. Aggiungete la nutella ammorbidita a bagnomaria a una parte del composto. Versate nelle coppe metà crema gialla e metà crema alla nutella, ponete le coppe in frigorifero.

Al momento di servire cospargete la parte con la crema gialla con granella di cioccolata, la parte con crema alla nutella con granella di zucchero bianca.

Coppe deliziose

Ingredienti per 4 persone:

2 uova intere più 3 tuorli
1/2 litro di latte
75 g di farina
75 g di zucchero
50 g di burro
un pizzico di sale
4 cucchiai di nutella

Per guarnire:

ciliegine sotto spirito
panna montata

Sbattete le uova e i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, il latte bol-

lente e un pizzico di sale. Mettete sul fuoco portate a bollore mescolando, togliete dal fuoco, aggiungete il burro, la nutella e mescolate.
Mettete la crema nelle coppe, guarnite con ciuffi di panna montata e una ciliegia sotto spirito al centro, mettete in frigorifero poi servite.

Coppe fantasia

Ingredienti per 4 persone:

4 savoiardi
4 mezze pesche sciroppate
1/4 di litro di panna fresca
2 cucchiai di zucchero a velo
4 cucchiai di nutella
1 bicchierino di maraschino
1 bicchierino di latte
4 fragoloni

Mettete i savoiardi in 4 coppe, irrorateli con il maraschino diluito con il latte, sopra mettete una mezza pesca sciroppata, nell'incavo di ogni pesca mettete un cucchiaio di nutella. Montate la panna con lo zucchero, mettetela in una tasca da pasticciere e con essa guarnite le coppe, decorate con un fragolone e servite.

Coppe gran tartufo

Ingredienti per 4 persone:

200 g di gelato al gusto bacio
4 cucchiai di nutella
un ricciolo di burro
200 g di gelato fiordilatte

Per guarnire:

cacao in polvere
due manciate di amaretti tritati finemente

Foderate le coppe con il gelato al gusto bacio, versatevi sopra la nutella sciolta a bagnomaria con il burro e riempite le coppe con il gelato al fiordilatte. Guarnite con il cacao in polvere e cospargete con gli amaretti tritati.

Coppe nere di ricotta

Ingredienti per 4 persone:

300 g di ricotta
4 cucchiai di nutella
1 cucchiaio di cacao in polvere
1 cucchiaio di zucchero
liquore a piacere q.b.

Per servire:

4 biscottini tipo lingue di gatto

Mettete nel mixer la ricotta, la nutella, il cacao e lo zucchero, amalgamate bene.
Bagnate le coppe con il liquore, poi versate in ognuna un po' del composto, guarnite con un biscotto, mettete in frigorifero per un'ora e servite.

Cornetti alla nutella

Ingredienti per 20 cornetti:

100 g di burro
100 g di zucchero a velo
2 albumi
100 g di farina bianca
sale

Per farcire:

nutella *q.b.*

In una terrina lavorate lo zucchero con il burro ammorbidito, fino ad avere un composto spumoso.
Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli all'impasto. Mescolate con delicatezza, poi unite la farina setacciata.
Foderate con carta da forno la placca, con un cucchiaio distribuite alcuni strati sottili dando loro la forma circolare, con l'orlo del cucchiaio fate un giro circolare intorno all'impasto in modo da delineare la cialda.
Cuocete in forno già caldo a 220° per 5 minuti.
Trascorso questo tempo sformate e aiutandovi con una paletta staccate le cialde e avvolgetele su se stesse dando loro la forma del cornetto.
Farcite i cornetti con la nutella, metteteli in una coppa un po' profonda in modo che rimangano in piedi a formare una composizione.

Cornetti neri

Ingredienti per 15 cornetti:

Per i cornetti:

3 cucchiai di farina
1 cucchiaio di cacao
60 g di zucchero
30 g di burro fuso
1 albume
20 g di pistacchi tritati

Per farcire:

nutella *q.b.*
panna montata

In una ciotola setacciate la farina e il cacao, unite lo zucchero, l'albume e il burro, lavorate fino a ottenere una pasta liscia.
Foderate la placca del forno con carta, versatevi un po' di composto fino ad avere dei dischi di 10 cm di diametro, cospargeteli di pistacchi tritati, cuoceteli in forno già caldo a 200° per 5 minuti circa.
Trascorso questo tempo staccateli con una paletta e arrotolateli intorno a un cono dando così la forma del cornetto.
Quando si saranno induriti, sfilateli, riempiteli per metà con la nutella e per l'altra metà con panna montata.
Procedete così cuocendoli a tre a tre, farciteli, adagiateli su un vassoio e servite.

Corn flakes alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

200 g di nutella®
100 g di burro
120 g di corn flakes

Sciogliete la nutella® con il burro a bagnomaria, amalgamateli ai corn flakes e formate delle palline della dimensione di una noce.

Disponetele su un vassoio e mettetele in frigorifero per qualche ora.

Corona festosa

Ingredienti per 12 persone:

150 g di farina
10 g di zucchero
2 tazze di panna montata
4 uova
100 g di burro
nutella® *q.b.*
sale

Per guarnire:

una melagrana
zucchero a velo q.b.

Portate a ebollizione 2,5 dl di acqua con il burro, un pizzico di sale e lo zucchero. Quando comincerà a bollire togliete dal fuoco e unitevi la farina in un solo colpo. Mescolate fino ad avere una pasta compatta.

Quando il composto si sarà intiepidito versatevi uno alla volta le uova, amalgamate bene il tutto.

Foderate di carta da forno la placca, mettete il composto in una sacca da pasticciere con bocchetta a stella e formate un cerchio di pasta di 22 cm. di diametro, poi lasciate riposare per qualche minuto e coprite con un altro cerchio.

Cuocete il dolce in forno già caldo a 230° per 30 minuti, poi per altri 10 minuti a 200°.

Lasciate raffreddare e poi tagliatelo a metà in senso orizzontale, spalmatelo con la nutella® e con la panna montata, ricoprite con la metà superiore dell'anello, guarnite con i grani della melagrana, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Corona portafortuna

Ingredienti per 6-8 persone:

500 g di farina
20 g di lievito di birra
3 uova
latte q.b.
nutella® *q.b.*
90 g di burro
1 limone
100 g di zucchero

Per guarnire:

zucchero a velo q.b.
gelatine di frutta colorate

Preparate un pannetto con 100 g di farina e il lievito sciolto in poco latte tiepido, incidetelo a croce e fatelo lievitare al caldo, coperto.

Impastate la farina rimasta con un uovo intero, un tuorlo, sale, zucchero, burro morbido, la scorza grattugiata del limone e un po' di latte tiepido.

Stendete la pasta e lavoratela con il pannetto lievitato, formatene un altro e lasciatelo lievitare per due volte un'ora ciascuna.

Stendete la pasta lievitata in un rettangolo alto 3 mm. Tagliate tre strisce spalmatele di nutella®, arrotolatele intrecciatele e formate una corona.

Foderate la placca del forno con carta, fatela lievitare per 5 ore, poi spenellate con il tuorlo rimasto, cuocete in forno a 190° per circa 20 minuti.

Sformate la corona, lasciatela raffreddare, decoratela con delle gelatine di frutta colorata e spolverizzate di zucchero a velo.

Crema di ricotta

Ingredienti per 4 persone:

1/4 di litro di latte
un cucchiaio di amido di mais
350 g di ricotta
100 g di zucchero a velo
nutella® *q.b.*

Per servire:

lingue di gatto

Stemperate nel latte freddo l'amido, ponete sul fuoco e mescolate, fino a ebollizione, poi fuori dal fuoco unite la ricotta e lo zucchero. Passate il composto al setaccio, aggiungete la nutella®.

Versate la crema nelle coppe guarnite e poi mettetele in frigorifero.

Servite con lingue di gatto.

Crema al bacio per farcire torte

Ingredienti per farcire una torta di medie dimensioni:

200 g di crema pasticcera
200 g di **nutella®**
100 g di granella di nocciola

Mescolate la crema pasticciera con la **nutella®**, unite la granella di nocciola. Amalgamate bene il tutto e farcite con questa crema qualsiasi torta.

Crema al mascarpone

Ingredienti per 4 persone:

400 g di mascarpone
2 uova
4 cucchiai di **nutella®**
80 g di zucchero

Per servire:

8 lingue di gatto

Sbattete i tuorli con lo zucchero, incorporate il mascarpone poco alla volta.

Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli delicatamente alla crema di mascarpone.

Dividete la crema di mascarpone in due parti: in una aggiungete la **nutella®**, l'altra lasciatela così.

Versate in 4 coppe le due creme guarnite con 2 lingue di gatto, mettete in frigorifero per un'ora e servite.

Crema bicolore al caramello

Ingredienti per 4 persone:

1/2 litro di latte
2 uova
80 g di zucchero
60 g di farina
1 bustina di vanillina
1 cucchiaio di **nutella®**
3 cucchiai di zucchero per il caramello
1 cucchiaio di cacao

Sbattete lo zucchero con le uova, unite la farina e a filo il latte, profumate con la vanillina, mettete sul fuoco e sempre mescolando portate a cottura.

A metà della crema aggiungete la **nutella®** e il cacao, frullate con il mixer in modo da avere un composto liscio e senza grumi.

Caramellate lo zucchero in uno stampo antiaderente, cospargendolo su tutta la parete dello stampo, versatevi prima la crema gialla, poi la crema nera, ponete in frigorifero per qualche ora.

Al momento di servire capovolgete lo stampo e servitelo con il caramello.

Crema di banane e **nutella®** *per farcire torte*

Ingredienti per farcire una torta di circa 26 cm di diametro:

3 banane
5 cucchiai circa di **nutella®**

Sbucciate le banane, schiacciatele con la forchetta in un piatto, amalgamatele con la **nutella®**. Farcite con questa crema pan di Spagna e in genere tutte le torte che si possono farcire.

Crema per farcire torte

Ingredienti:

200 g di **nutella®**
100 g di panna

Montate la panna e amalgamatela con la **nutella®**, aiutandovi con un frullatore. Si possono farcire con questa crema tutte le torte.

Crêpes alla **nutella®**

Ingredienti per 6 persone:

100 g di farina
1 uovo intero e 1 tuorlo
250 g di latte
20 g di burro

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Per servire:

zucchero a velo q.b.

In una terrina mettete l'uovo intero e il tuorlo, lavorateli con la frusta, unitevi poco alla volta la farina setacciata diluendola con il latte. Lavorate il tutto fino a ottenere una pastella perfettamente liscia e omogenea.

Lasciatela riposare per un'ora in frigorifero.

Scaldate una padellina antiaderente, ungetela con il burro fuso, versate un mestolino di composto roteando la padella in modo che la pastella si distribuisca uniformemente formando un sottile velo.

Fate asciugare le crêpes a fuoco moderato, rigiratele con una spatola e fatele asciugare anche dall'altra parte. Procedete fino ad esaurimento della pastella.

Spalmate le crêpes con la **nutella®**, arrotolatele o piegatele in due o quattro parti, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele ben calde.

Crêpes con ricotta e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

Per le crêpes:

2 cucchiai di farina
3 uova
1 bicchiere di latte
1 cucchiaio di zucchero
un pizzico di sale
30 g di burro

Per il ripieno:

250 g di ricotta
100 g di nutella®
2 cucchiai di zucchero

Per guarnire:

100 g di cioccolato fondente

Sbattete le uova con lo zucchero e il pizzico di sale, unite la farina che avrete stemperato in una ciotola con il latte. Lasciate riposare per 30 minuti.

Ungete con un po' di burro un padellino antiaderente del diametro di 15 cm, versatevi un mestolino di composto, fate cuocere la crêpe da ambo le parti. Procedete così fino all'esaurimento della pastella. Mescolate la ricotta con lo zucchero e la nutella®, fino ad avere un composto liscio.

Spalmate un po' di crema alla ricotta su ogni crêpe, poi piegatele in 4: prima a metà poi ancora a metà. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria con 3 cucchiai d'acqua.

Disponetele a due a due sui piattini da portata, irroratele con il cioccolato fuso e servite.

Croccantini alla nutella®

Ingredienti per 30 pezzi:

100 g di nutella®
200 g di cioccolato fondente da copertura
50 g di uva secca
50 g di mandorle pelate
50 g di pistacchi pelati
50 g di scorza d'arancia candita
rum q.b.

Ammollate l'uvetta nel rum. Tritate grossolanamente le mandorle, unitele ai pistacchi e alla scorzetta d'arancia tagliata a dadini e all'uvetta scolata.

Impastate il tutto con la nutella® sciolta a bagnomaria. Dividete il composto in 30 parti e mettetelo su un foglio di carta da cucina.

Stemperate il cioccolato, spezzettatelo e mettetelo in una bastardella immersa in acqua bollente, ma non in ebollizione.

Tuffate i croccantini nel cioccolato stemperato in modo da rivestirli completamente, sgocciolateli su una griglia e teneteli al fresco per 12 ore.

Sistemateli nei pirottini e poi in un vassoio e servite.

Crosta alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

300 g di nutella®
4 uova
180 g di zucchero a velo
burro e farina per lo stampo

Per guarnire:

20 g di zucchero a velo

Ammorbidite la nutella® a bagnomaria, sbattete in una terrina lo zucchero con i tuorli, a parte sbattete gli albumi montati a neve.

Mescolate la nutella® con la crema di uova e zucchero, incorporate delicatamente gli albumi.

Imburrate e infarinate uno stampo di ceramica da forno, versatevi il composto e cuocete a 150° per 30 minuti.

Lasciate raffreddare e servite.

Crostata ai pinoli

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta frolla:

200 g di farina
100 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo
un pizzico di sale

Per il ripieno:

1 vasetto di nutella®
50 g di panna fresca
5 savoiardi
una manciata di pinoli
liquore a piacere q.b.

Preparate la pasta frolla: mescolate velocemente la farina con lo zucchero, il burro, il sale, l'uovo, impastate il tutto e fatene una palla, copritela e lasciatela riposare in frigorifero per mezz'ora.

Nel frattempo preparate il ripieno: mescolate la nutella® con la panna montata, unite i pinoli.

Stendete la pasta frolla su una tortiera foderata con carta da forno, riempitela con una manciata di fagioli e cuocetela in forno per circa 20 minuti a 180°.

Quando la base è cotta sformatela, cospargetela con i savoiardi sbriciolati e spruzzati con il liquore, sopra mettete la crema di nutella®, lasciate raffreddare e servite.

Crostata alla **nutella®**

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta frolla:

300 g di farina
100 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
150 g di burro
scorza di limone grattugiata
1/2 bustina di lievito
un pizzico di sale

Per il ripieno:

1 vasetto di **nutella®**

Impastate velocemente la farina con il burro, i tuorli, unite lo zucchero, il lievito, il pizzico di sale, profumate con la scorza del limone grattugiata. Formate una palla che avvolgerete in una pellicola trasparente e metterete in frigorifero per 30 minuti a riposare.

Foderate una tortiera del diametro di cm 26 con carta da forno, stendetevi la pasta frolla, mettete sul fondo qualche fagiolo e cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo sformate la torta, levate i fagioli e spalmatela con la **nutella®**.

Gustatela fredda anche il giorno dopo.

Crostata alla **nutella®** *con nocciole*

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

250 g di farina
140 g di burro
90 g di zucchero
1 uovo
la buccia grattugiata di 1 limone
un pizzico di sale

Per farcire:

nutella® *q.b.*
120 g di nocciole tostate

Impastate velocemente tutti gli ingredienti per la pasta, formate una palla, avvolgetela in una pellicola trasparente. Lasciatela riposare in frigorifero per circa un'ora.

Trascorso questo tempo stendete la pasta in una tortiera foderata di carta da forno, riempite la pasta di fagioli e cuocete a 180° per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo sformate la crostata, levate i fagioli, spalmatela con la **nutella®** e cospargetela con le nocciole tritate grossolanamente. Lasciatela raffreddare poi servitela.

Crostata di pere alla **nutella®**

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta frolla:

300 g di farina
150 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo
un pizzico di lievito
la buccia grattugiata di 1 limone

Per il ripieno:

4 pere mature
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
2 cucchiai di granella di nocciole
nutella® *q.b.*

Impastate velocemente la farina con il burro, l'uovo, lo zucchero, il lievito e la buccia grattugiata del limone.

Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per circa mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate le pere e tagliatele a fette.

Foderate una tortiera con carta da forno, foderatela con la pasta frolla, disponetevi a raggiera le fette di pere, spolverizzatele con la cannella. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti.

Nel frattempo ammorbidite la **nutella®** a bagnomaria.

Sformate la crostata, copritela con la **nutella®** ammorbidita e cospargete con la granella di nocciole.

Lasciate raffreddare e servite.

Crostata di riso e **nutella®**

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

300 g di farina
100 g di zucchero
1 uovo
180 g di burro

Per il ripieno:

500 g di latte
130 g di riso
150 g di zucchero
2 uova
100 g di **nutella®**
1 cucchiaio di cacao
70 g di noci sgusciate
2 cucchiai di fecola
un pizzico di cannella
1 limone
sale

Impastate velocemente tutti gli ingredienti per la pasta, fatene una palla avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo portate a ebollizione il latte, aggiungetevi il riso e fate cuocere a fuoco medio, fuori dal fuoco aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale e lasciate intiepidire.

Mescolate, unite le uova, le noci tritate, il cacao, la cannella, la **nutella®**, la fecola setacciata e la scorza grattugiata del limone.

Foderate una tortiera con la pasta, versatevi il ripieno, decorate con striscioline di pasta e cuocete a 180° per circa 45 minuti. Servitela fredda.

Crostatine alle mandorle

Ingredienti per 8 persone:

350 g di farina
150 g di zucchero
150 g di burro
5 uova
300 g di mandorle pelate e tostate
1 bustina di lievito per dolci
1/2 bicchiere di vino bianco
un pizzico di cannella
un pizzico di sale
4 chiodi di garofano
1 bicchierino di liquore
1 limone
nutella® *q.b.*
burro e farina per gli stampi

Tritate le mandorle, mettetene metà in una terrina, unite la cannella, i chiodi di garofano, un uovo, due tuorli e il liquore, amalgamate bene fino a ottenere un composto omogeneo. Impastate la farina con le rimanenti mandorle, due cucchiai di zucchero, il sale, la scorza del limone grattugiato, il vino, due uova e il lievito, lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Stendete la pasta in una sfoglia abbastanza sottile; metà ritagliatela in dischetti di circa 8 cm di diametro, l'altra metà di circa 5 cm di diametro. Con i ritagli avanzati formate dei soggetti, come foglie, cuoricini ecc. Imburrate e infarinate degli stampi da tartellette, foderateli con il disco di pasta più grande, versate su ognuno un cucchiaio di **nutella®**, coprite con i dischi più piccoli, facendo in modo che si formi un incavo in cui mettere un po' del ripieno prima preparato, decorate con i soggetti di pasta che avete formato con gli avanzi, pennellate con l'albume sbattuto a neve. Cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti.

Crostatine alla nutella® e frutta fresca

Ingredienti per 8 crostatine:

Per la pasta:

250 g di farina
4 tuorli d'uovo
90 g di zucchero
90 g di burro
un pizzico di sale

Per farcire:

nutella® *q.b.*
pere, banane, fragole e altra frutta a piacimento

Impastate la farina con il burro ammorbidito, unite i tuorli d'uovo, lo zucchero e il sale. Lavorate il tutto velocemente poi formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso questo tempo stendete la pasta e foderate con essa gli stampini che avrete imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo, coprite con carta stagnola e riempiteli di fagioli.

Cuocete in forno già caldo a 120° per circa 20 minuti.

Quando saranno cotte, riempitele di **nutella®**, guarnite due crostatine con banane tagliate a rondelle, due con le fragole, due con le pere, due con fette di pesche o altra frutta di vostro gradimento.

Cuori di panpepato alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina
90 g di burro
125 g di zucchero
125 g di miele
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero in polvere
un pizzico di polvere di chiodo di garofano

Per decorare:

nutella® *q.b.*
corallini colorati

Mettete in una casseruola il miele, lo zucchero, le spezie e il burro e portate a ebollizione.

Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare, poi incorporatevi la farina setacciata; impastate bene e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendete la pasta col matterello e ritagliate con lo stampino a cuore tanti cuoricini.

Appoggiateli sulla placca del forno foderata di carta. Cuoceteli per 10 minuti a 170° per 10 minuti.

Sformateli, lasciateli raffreddare, poi spalmateli con un po' di **nutella®** e guarniteli con corallini colorati.

Cuoricini alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

1 confezione di pasta frolla anche surgelata
nutella® *q.b.*
zucchero a velo

Stendete la pasta frolla dello spessore di circa mezzo cm.

Con gli stampini a cuore, uno grande e uno piccolo, ritagliate tanti biscotti, la metà dei quali dovrà avere al suo interno un ulteriore cuoricino bucato.

Foderate la placca del forno con carta oleata, adagiatevi i biscotti poi infornate a 180° per circa 20 minuti.

Quando i biscotti saranno cotti, lasciateli raffreddare, poi spalmate i cuori interi con la **nutella®**, spolverate di zucchero a velo i cuori forati e poi ricoprite con essi i cuori interi.

Cutizza alla **nutella®**

Ingredienti per 4 persone:

5 cucchiai di farina bianca
un bicchiere di latte
3 uova
nutella® *q.b.*
sale
olio per la padella

In una terrina lavorate le uova con la farina, unite il latte a filo, mescolate per non fare grumi, aggiungete un pizzico di sale.

In una padella antiaderente versate un po' d'olio, quando è caldo versatevi il composto, fatelo cuocere da ambo le parti.

Spalmate la cutizza con la **nutella®**, dividetela in 4 parti e servite.

D

Datteri farciti alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

20 datteri naturali

nutella® *q.b.*

Snocciolate i datteri, farciteli con un po' di nutella® e metteteli in un vassoio da portata e servite.

Delizie alle noci

Ingredienti per 6 persone:

400 g di farina
1 uovo
1 cucchiaio di rum
200 g di burro

200 g di zucchero
175 g di noci tritate
una presa di cardamomo

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Per la glassa:

400 g di zucchero a velo
4 bicchierini di rum

250 g di noci

Impastate la farina con l'uovo, lo zucchero, il burro a pezzetti, il rum, il cardamomo, unite le noci tritate, lavorate il tutto fino ad avere una pasta liscia e compatta. Mettetela a riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo stendetela in una sfoglia alta mezzo cm. Ritagliate dei tondini di circa tre cm di diametro.

Adagiateli sulla placca del forno foderata di carta speciale e cuoceteli in forno a 200° per circa 10 minuti.

Toglieteli dal forno, lasciateli raffreddare poi spalmate metà dei biscotti con la nutella® e ricopriteli con l'altra metà.

Preparate la glassa: mescolate lo zucchero a velo con il rum, poi stendete la glassa sui biscotti e decorate ogni biscotto con mezza noce. Serviteli il giorno dopo.

Dischi gelati alla nutella

Ingredienti per 4 persone:

4 dischi di pan di Spagna del diametro di 8 cm
100 g di nutella
1 dl di panna fresca
350 g di gelato al caffè
liquore al caffè

Per guarnire:

cacao in polvere
2 dl di panna montata

Mescolate la nutella con la panna fresca e scioglietela a bagnomaria.

Spalmate i dischi di pan di Spagna spruzzati con il liquore con la salsa di nutella, distribuite sui dischi delle palline di gelato, metteteli in freezer per 10 minuti.

Trascorso questo tempo trasferiteli sui piatti, guarniteli con panna montata e spolverizzateli di cacao e servite.

Dita degli Apostoli farcite

Ingredienti per 4 persone:

Per la pastella:

1/2 litro di latte
3 uova
200 g di farina
20 g di zucchero
un'arancia non trattata
un pizzico di sale
burro q.b.

Per il ripieno:

200 g di ricotta
40 g di zucchero
nutella *q.b.*

Mescolate in un terrina il latte con la farina, unite le uova, lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza di mezza arancia grattugiata. Copritela e fatela riposare per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: mescolate la ricotta con lo zucchero e con nutella a piacimento.

Fate scaldare un padellino antiaderente di circa 12 cm di diametro, ungetela con un pezzetto di burro, versatevi un cucchiaio di pastella, ruotate la padellina per distribuire il composto su tutta la superfice, dovete ottenere una crespella molto sottile, giratela e cuocetela anche dall'altro lato. Procedete così fino a esaurimento della pastella.

Spalmate le crespelle con il ripieno prima preparato, arrotolatele in modo da formare dei sottili cannoli.

Disponeteli in un vassoio da portata, spolverizzateli di zucchero a velo e servite quando saranno freddi.

Dolce affogato

Ingredienti per 6 persone:

20 savoiardi
nutella *q.b.*

Per affogare:

100 g di zucchero
1/2 litro di latte
4 uova
1 bicchierino di brandy

Profumate i biscotti con qualche goccia di brandy, spalmateli con la nutella e incollateli a due a due e disponeteli a forma di piramide in un vassoio da portata.

Nel frattempo, fate bollire il latte. Sbattete le uova con lo zucchero, unitevi il latte mescolate e fate addensare la crema a fuoco dolce mescolando sempre e senza farla bollire. Lasciatela intiepidire, poi versatela lentamente sui savoiardi, aspettando prima di versarne dell'altra che la base della piramide sia ben intrisa.

Mettete in frigorifero prima di servire.

Dolce alle nocciole

Ingredienti per 4 persone:

12 fette di pan carré
3 yogurt naturali
130 g di nocciole
250 g di nutella
1 bicchiere di rum

Per guarnire:

panna montata

Togliete la crosta alle fette di pane carré. Mescolate il rum con un bicchiere d'acqua, immergetevi velocemente una fetta di pane alla volta, strizzate. Foderate uno stampo a cassetta con carta d'alluminio e fate uno strato di pane.

Mescolate lo yogurt con la nutella e con 100 g di nocciole amalgamate bene e ricoprite con la crema, ricoprite con altre fette di pane imbevute in acqua e rum, versate la restante crema e ricoprite con il rimanente pane.

Chiudete lo stampo con la carta stagnola e mettete in frigorifero per qualche ora.

Al momento di servire, sformate il dolce su un piatto da portata, togliete la carta d'alluminio, guarnitelo con panna montata e le rimanenti nocciole.

Dolce caramellato alla frutta

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di frutta fresca a piacere
(ananas, pesche, fragole, pere ecc.)
4 cucchiai di zucchero per il caramello
1 tazza di crema pasticcera
2 cucchiai di nutella®

In uno stampo fate caramellare lo zucchero, aggiungetevi la frutta lavata, sbucciata e tagliata a pezzi.Mescolate la crema pasticcera con la nutella®, versatela sulla frutta, mettete in frigorifero per qualche ora, sformate e servite.

Dolce con mandorle e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

100 g di nutella®
100 g di mandorle tritate
100 g di zucchero
80 g di burro
3 uova
liquore a piacere

Per guarnire:

panna montata

Lavorate il burro con lo zucchero e le uova, aggiungete le mandorle tritate e la nutella®, mescolate bene. Bagnate uno stampo con il liquore, versatevi il composto e mettete in freezer per qualche ora. Al momento di servire guarnite con panna montata.

Dolce di castagne

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di castagne
200 g di nutella®
100 g di zucchero a velo
70 g di cedro candito
70 g di scorza d'arancia
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di rum

Per guarnire:

200 g panna fresca

Lessate le castagne in acqua leggermente salata. Quando saranno cotte, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Unite al passato di castagne il latte tiepido, la nutella® e 50 g di zucchero, ammollate il cedro candito e la buccia d'arancia nel rum, scolateli e uniteli al composto.

Foderate uno stampo con un foglio d'alluminio, versatevi il composto, pressatelo bene e mettetelo in frigorifero per qualche ora, poi servite con panna, montata con il rimanente zucchero a velo.

Dolce freddo alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

3 cucchiai di zucchero semolato
2 tuorli d'uovo
3 cucchiai di farina
1/2 litro di latte
150 g di burro
150 g di zucchero a velo
nutella® *q.b. per colorare la crema*
4 pacchetti di pavesini
liquore a piacere (alchermes, San Marzano)
latte q.b. per diluire il liquore

In una casseruola sbattete lo zucchero semolato con i tuorli, unite la farina e a filo il latte. Fate cuocere mescolando fino a quando la crema non si addensa. Quindi aggiungete il burro e lo zucchero a velo, mescolate bene e dividete il composto in due parti: in una mescolatevi la nutella® in quantità a piacere.

Foderate uno stampo con i pavesini bagnati nel liquore diluito nel latte, versatevi la crema gialla, poi fate un altro strato di pavesini bagnati nel liquore e sopra versatevi la crema alla nutella®. Terminate con i pavesini bagnati nel liquore e mettete per qualche ora in frigorifero poi servite.

Dolce freddo veloce

Ingredienti per 4 persone:

100 g di biscotti comuni secchi
100 g di zucchero
1 uovo
100 g di burro
3 cucchiai di rum
3 cucchiai di nutella®

Per guarnire:

200 g di panna fresca

In una terrina lavorate il burro con lo zucchero, unite la nutella®, quindi aggiungete i biscotti spezzettati, l'uovo e il rum. Amalgamate bene il tutto, e ponetelo in uno stampo bagnato con un po' di liquore e mettetelo in frigorifero.

Prima di servire guarnite con panna montata.

Dolce moretto

Ingredienti per 6 persone:

125 g di zucchero
150 g di burro
50 g di cacao
50 g di nutella®
2 tuorli
savoiardi q.b.
caffè e rum q.b.

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unitevi il burro ammorbidito e la nutella® il cacao e mescolate bene. Foderate uno stampo di carta oleata, riempite il fondo e i lati di savoiardi tuffati nel caffè mescolato al rum.

Alternate strati di savoiardi a strati di crema terminando con lo strato di savoiardi bagnati nel caffè e nel rum.
Mettete in frigorifero per qualche ora e poi servite.

Dolce moka e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

250 g di zucchero
6 uova
150 g di farina
50 g di fecola
la buccia di un mezzo limone
sale un pizzico

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Per la crema moka:

100 g di burro
150 g di zucchero a velo
1 tazzina di caffè

Per la glassa:

150 g di cioccolato fondente
50 g di panna fresca

Sbattete bene i tuorli con lo zucchero, unite la buccia del limone grattugiata, la farina e la fecola setacciate, il sale e infine gli albumi montati a neve.
Foderate una tortiera con carta da forno versatevi il composto e fatelo cuocere per 30 minuti a 160°.
Sformate il dolce lasciatelo raffreddare poi tagliatelo in tre parti.
Nel frattempo preparate la crema moka: sciogliete il burro a bagnomaria aggiungete lo zucchero a velo unite goccia a goccia il caffè.
Spalmate il primo strato della torta con la crema moka: l'altro con la nutella®, ricoprite con l'ultimo strato della torta.
Preparate la glassa di cioccolato: sciogliete a bagnomaria il cioccolato con la panna, mescolate bene per amalgamare i due ingredienti.
Con una spatola stendete la glassa di cioccolato, con i rebbi di una forchetta decorate la torta. Lasciate raffreddare fino a quando la glassa non sarà indurita poi servite.

Dolce rustico

Ingredienti per 8 persone:

750 g di ricotta
100 g di nutella®
300 g di zucchero
1 bicchierino di maraschino
100 g di cedro candito
12 savoiardi
rum q.b.

Passate al mixer la ricotta con lo zucchero, unite la nutella®, il cedro a pezzetti e il maraschino. Foderate uno stampo con carta oleata e fate una base di savoiardi, spruzzateli con il rum e farciteli con la crema di ricotta, poi ripetete l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti.
Ricoprite con una carta oleata, pressate il composto con un peso per renderlo compatto. Mettete in frigorifero per qualche ora.
Al momento di servire togliete il peso e la carta oleata e sformate su un piatto da portata e servite.

Dolce senza forno

Ingredienti per 6 persone:

4 etti di savoiardi
1 bicchiere di brandy
nutella® *q.b.*

Per lo zabaione:

5 tuorli d'uovo
5 cucchiai di zucchero
5 gusci d'uovo di Marsala

In una ciotola, mettete il liquore diluito con un bicchiere scarso d'acqua, tuffatevi velocemente i biscotti.
Imburrate uno stampo rettangolare e fate un primo strato di biscotti imbevuti nel liquore, poi spalmateli di nutella®, continuate così fino a esaurimento degli ingredienti. Ponete in frigorifero per almeno tre ore.
Nel frattempo preparate lo zabaione: sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete, quando il composto sarà ben montato, il Marsala. Cuocete a bagnomaria sempre mescolando con il frullino, non fatelo bollire.
Capovolgete il dolce su un vassoio da portata e coprite con lo zabaione e servite.

Dolce zebrato

Ingredienti per 6 persone:

4 panini raffermi
1/2 litro di latte
100 g di zucchero
2 uova
100 g di nutella®
1 bustina di vanillina
1 noce di burro

Per il caramello:

4 cucchiai di zucchero

Fate bollire il latte zuccherato, poi ammollatevi i panini tagliati a pezzi.
Passate il composto al mixer e dividetelo in due parti.
In una parte amalgamate i tuorli, gli albumi montati a neve e la vanillina.
Alla parte rimasta unite e mescolate la nutella®.
Mettete in uno stampo lo zucchero con un cucchiaio d'acqua, fatelo caramellare, versate a strati alternando la crema bianca e la crema nera.

Cuocete il dolce in forno a 160° per circa 30 minuti, sformate e servitelo caldo.

Dolcetti al cocco

Ingredienti per 4 persone:

500 g di pan di Spagna
4 cucchiai di cacao
2 cucchiai di nutella®
30 g di burro
2 cucchiai di zucchero a velo
latte q.b

Per guarnire:

12 ciliegine candite
noce di cocco grattugiata

Tagliate il pan di Spagna in cubetti di 5 cm di lato. In un pentolino fate fondere il burro, unite lo zucchero, il cacao e la nutella® e latte quanto basta per ottenere un composto di giusta consistenza.
Tuffate i pezzi di pan di Spagna nella glassa di cioccolato, girandoli perché si rivestano da tutte le parti.
Scolateli, cospargeteli con la noce di cocco, fateli asciugare su una griglia.
Decorate i dolcetti con una ciliegina candita e servite.

Dolcetti di frutta secca

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

250 g di frutta secca
250 g di farina
150 g di zucchero
150 g di burro
1 bustina di vanillina
un pizzico di lievito
un pizzico di sale

Per decorare:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Tritate la frutta secca fino a quando non avrete ottenuto una farina.
Mescolate la farina di frutta secca con la farina bianca, unite lo zucchero, il burro, il sale, la vanillina e il lievito. Amalgamate bene, formate una palla che avvolgerete in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per un'ora circa.
Trascorso questo tempo riprendete la pasta, formate delle palline della dimensione di una noce, al centro praticate un incavo. Disponete i dolcetti sulla placca del forno foderata con l'apposita carta e cuoceteli in forno caldo a 180° per 20 minuti.
Sformateli, lasciateli raffreddare, quindi riempite la cavità con la nutella®, spolverizzate con zucchero a velo poi serviteli.

Dolcini con la nutella®

Ingredienti per 30 dolcini:

360 g di farina
200 g di zucchero
100 g di burro
5 tuorli
nutella® *q.b.*
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito per dolci
zucchero a velo q.b.
30 pirottini di carta colorati
olio q.b. per ungere i pirottini

Sbattete i tuorli con lo zucchero, fino ad avere un composto spumoso, unite il latte, la farina e il lievito setacciati, il burro sciolto a bagnomaria. Amalgamate bene gli ingredienti.
Ungete con un po' d'olio i pirottini, versatevi un po' del composto e sopra ognuno distribuite un cucchiaino di nutella®, poi coprite il tutto con uno strato di pasta.
Disponete i pirottini sulla placca del forno e cuocete a 180° per circa 15 minuti.
Trascorso questo tempo sformate i pirottini, spolverizzateli di zucchero a velo, lasciateli raffreddare e servite.

Dolci passioni

Ingredienti per 6 persone:

12 gusci al cioccolato
100 g di nutella®
50 g di caffè ristretto
400 g di panna montata
liquore al caffè q.b.

Per guarnire:

12 chicchi di caffè

Mescolate la nutella® con il caffè caldo, lasciate raffreddare quindi unite 200 g di panna montata, aromatizzate con il liquore.
Distribuite questa mousse nei gusci di cioccolata, guarnite con la rimanente panna montata e con i chicchi di caffè.
Disponeteli in un vassoio e lasciateli per un'ora in frigorifero, poi servite.

F

Fantasia di pop corn

Ingredienti:

pop corn q.b.
1/2 tazza di burro fuso
nutella® *q.b.*

Preparate i popcorn, cospargeteli con il burro fuso a cui avete aggiunto **nutella®** a piacimento.
Mescolate e servite.

Ferri di cavallo alla **nutella®**

Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina
120 g di zucchero
120 g di burro
3 tuorli
sale
nutella® *q.b.*

Impastate velocemente la farina con il burro a pezzetti, i tuorli, lo zucchero e il pizzico di sale. Fate una palla che avvolgerete in una pellicola trasparente poi in frigorifero per circa 30 minuti.
Trascorso questo tempo stendete la pasta dello spessore di 2 cm, ricavatene tanti bastoncini lunghi 5 cm e larghi 1,5 cm e date loro la forma di un ferro di cavallo.
Disponete i ferri di cavallo sulla placca del forno foderata di carta speciale e cuocete a 180° per circa 15 minuti.
Sformate i ferri di cavallo e lasciateli intiepidire, nel frattempo fate sciogliere la **nutella®** a bagnomaria, intingetevi le estremità dei biscotti e disponeteli su una carta da forno.
Quando la **nutella®** sarà solidificata serviteli.

Ferro di cavallo farcito

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

400 g di farina
70 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito di birra secco
1 arancia
1 cucchiaino di sale
1 uovo
1 tuorlo
50 g di burro
125 g di latte

Per farcire:

100 g di mandorle
100 g di amaretti
40 g di zucchero
1 cucchiaio di nutella®
100 g di ricotta
2 uova
1 cucchiaio di rum
1 cucchiaio di cacao

Per decorare:

3 cucchiai di mandorle a filetti

In una terrina setacciate la farina e unitevi il lievito, in mezzo versatevi lo zucchero, la vanillina, la buccia d'arancia grattugiata, il sale, le uova e il burro sciolto, amalgamate il composto, aggiungete il latte tiepido poco alla volta, lavorate bene l'impasto sulla spianatoia infarinata. Coprite l'impasto con un canovaccio umido e mettetelo a lievitare in un luogo caldo.

Nel frattempo preparate la farcia. Tritate finemente le mandorle e gli amaretti, unitevi lo zucchero, la nutella®, il cacao, la ricotta, l'uovo, il rum. Mescolate bene.

Stendete con il matterello l'impasto in una sfoglia rettangolare, distribuite sopra la farcia prima preparata. Chiudete bene soprattutto le estremità, inumidendole con l'acqua e dategli la forma di un ferro di cavallo.

Foderate la placca del forno con carta speciale, stendetevi il ferro di cavallo, praticate alcune incisioni e mettetelo a lievitare in luogo caldo per 30 minuti. Spennellatelo con un uovo sbattuto. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti dopo averne cosparso la superficie con mandorle a filetti. Sformate, lasciate raffreddare e servite.

Fette biscottate golose

Ingredienti per 4 persone:

4 fette biscottate tonde
200 g di ricotta
40 g di zucchero
4 cucchiai di nutella®
2 cucchiai di nocciole tritate e tostate
1 cucchiaio di rum

Lavorate a crema la ricotta con lo zucchero, unite la nutella®, aromatizzate con il rum.

Spalmate la crema sulle fette biscottate, guarnitele con le nocciole tostate e tritate, sistematele su un vassoio e servitele.

Fette di pandoro allo zabaione e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di pandoro

Per lo zabaione:

3 tuorli d'uovo
60 g di zucchero
3 mezzi gusci d'uovo di Marsala
nutella® *q.b.*

Preparate lo zabaione: sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto soffice e chiaro.

Unite il Marsala e mettete a cuocere a bagnomaria, mescolate fino a quando lo zabaione si addensa.

Unite allo zabaione caldo 2 o 3 cucchiai di nutella® e versate la crema su ogni fetta di pandoro.

Fettine di pandoro gratinate

Ingredienti per 4 persone:

fette di pandoro
nutella® *q.b.*

Tagliate trasversalmente il pandoro, successivamente mediante tagli longitudinali ricavate dei quadrati di circa 5 cm di lato.

Passateli velocemente sulla griglia da ambo le parti, spalmateli con la nutella®, adagiateli su un vassoio da portata e serviteli caldi.

Fichi ripieni alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

16 fichi secchi
16 mandorle pelate
4 cucchiai di nutella®

Farcite ogni fico con una mandorla, adagiateli nella placca del forno foderata di carta speciale.

Accendete il forno a 200° e quando ha raggiunto tale temperatura mettetevi i fichi e lasciateli per circa 10 minuti.

Sciogliete la nutella® a bagnomaria, e ricoprite ogni fico con essa. Poneteli su una carta argentata, poi, quando saranno freddi, in frigorifero per qualche ora, quindi serviteli.

Fiorellini alla nocciola e nutella®

Ingredienti per 35 fiorellini:

Per la pasta:

200 g di farina
1 tuorlo d'uovo
80 g di burro
80 g di zucchero

Per farcire:

nutella® *q.b.*
35 nocciole

Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso, unite il tuorlo, la farina, mescolate bene fino ad avere un composto ben sodo.

Avvolgete la pasta in una pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per 15 minuti.

Trascorso questo tempo stendete la pasta sulla spianatoia, tiratela abbastanza sottile dello spessore di circa 1 cm.

Con uno stampo per biscotto a fiorellino ritagliate dei biscottini, metteteli sulla placca del forno foderata di carta oleata e cuocete a 180° per 10 minuti.

Quando saranno cotti lasciateli raffreddare, poi disponeteli in un vassoio. Mettete al centro di ogni fiorellino un po' di nutella® e in mezzo una nocciola e servite.

Fonduta di frutta alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

250 g di nutella®
1 grappolo di uva bianca
6 alchechengi
6 fichi
2 arance
2 kiwi
250 g di fragole
2 banane
1,5 dl di panna fresca

Lavate la frutta, sbucciate le banane, i kiwi, pelate a vivo le arance. Riunite tutta la frutta preparata in una terrina e conservatela in frigorifero.

Preparate la fonduta: mettete la nutella® e la panna nell'apposito pentolino (se l'avete) e scaldatele a fuoco basso mescolando in modo che la salsa sia ben fluida.

Infilzate la frutta in forchettine lunghe o stecchini, intingetela nella salsa e degustate.

Frittelle di pane e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

16 fette di pancarré
1 vasetto di nutella®
2 uova
2 cucchiai di latte
farina q.b.

Per guarnire:

50 g di scaglie di cioccolato
cacao q.b.

Togliete la crosta alle fette di pancarré, spalmatene 8 con la nutella®, ricoprite con le altre 8 fette e pressatele bene.

Sbattete le uova con il latte, immergetevi le fette farcite di pancarré, poi passatele nella farina.

Friggeteli in olio o burro, scolateli su una carta assorbente poi disponeteli su un piatto da portata, cospargeteli con il cacao setacciato e guarnite con scaglie di cioccolato.

Servite subito.

Frittelle di panettone

Ingredienti per 6 persone:

300 g di panettone
nutella® *q.b.*
olio per friggere

Per la pastella:

30 g di burro
1 uovo
1,5 dl di birra chiara
150 g di farina
50 g di zucchero
sale
liquore al mandarino 1 cucchiaio

Fate sciogliere il burro e lasciatelo raffreddare, poi incorporate la farina, lo zucchero, il sale, l'uovo, la birra, profumate con il liquore, aggiungete 1 cucchiaio d'acqua tiepida, mescolate e lasciate riposare per circa 1 ora.

Togliete la crosta al panettone, tagliatelo a fettine di 1 cm di spessore e ricavate dei quadrati di circa 3 cm di lato.

Farciteli a due a due con la nutella®, immergeteli nella pastella, friggeteli in olio bollente, scolateli su carta assorbente, serviteli subito e decorateli con un po' di nutella®.

Frittelle di riso farcite alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

400 g di riso
1,2 litri di latte
4 uova
2 arance
1 limone
farina q.b.
30 g di burro
sale
olio per friggere

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo

Lessate il riso nel latte a cui avrete aggiunto un pizzico di sale e il burro. Lasciate raffreddare.

Unite le uova, la scorza delle arance e del limone grattugiate e tanta farina quanto basta per avere un impasto denso, ma scorrevole.

Versate questo composto a cucchiaiate in una padella con abbondante olio bollente, friggetelo sgocciolatelo su una carta assorbente, spalmatelo con la **nutella®**, chiudetelo a fazzoletto spolverizzatelo di zucchero a velo e servite.

Frollini alle mandorle

Ingredienti per 30 frollini:

200 g di mandorle
200 g di zucchero
35 g di farina
1 arancia
1 limone
150 g di burro ammorbidito
3 cucchiai di zucchero vanigliato
nutella® *q.b.*

Per decorare:

4 cucchiai di zucchero a velo

Tritate le mandorle insieme allo zucchero semolato, aggiungete la farina, lo zucchero vanigliato, la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, unite il burro e amalgamate il tutto fino ad avere un impasto morbido.

Spolverizzate la spianatoia di zucchero a velo e adagiatevi l'impasto. Appiattitelo fino a raggiungere lo spessore di mezzo cm e spolverizzate con zucchero a velo.

Dalla pasta ricavate dei dischi di circa 5 cm di diametro, allineateli sulla placca del forno foderata di carta ben distanziati.

Cuocete a 180° per circa 20 minuti, sformateli e lasciateli intiepidire, spalmate la **nutella®** su ogni biscotto e uniteli a due a due quindi servite.

Frollini bicolori

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta frolla bianca:

170 g di farina
80 g di burro
80 g di zucchero
2 tuorli
un pizzico di sale

Per la pasta frolla nera:

150 g di farina
20 g di cacao amaro
80 g di zucchero
80 g di burro
2 tuorli
un pizzico di sale

Per farcirli:

nutella® *q.b.*

Mescolate la farina con il burro a pezzettini, lo zucchero, i tuorli e il sale, impastate velocemente e formate una palla che avvolgerete nella pellicola trasparente e metterete in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la pasta frolla nera: setacciate la farina con il cacao, aggiungete le uova, il burro a pezzettini, lo zucchero e il sale, impastate velocemente e procedete come con l'altra pasta.

Stendete le due paste dello spessore di circa 1 cm, tagliate con il tagliabiscotti dei tondi di 1,5 cm di diametro.

Disponete i frollini bicolori sulla placca del forno foderata di carta speciale, cuocete a 180° per circa 15 minuti.

Sformateli, poi abbinate un frollino bianco con uno nero e uniteli con un po' di **nutella®**. Lasciateli raffreddare poi serviteli.

Frollini farciti

Ingredienti per 6 persone:

400 g di pasta frolla
200 g di **nutella®**
100 g di panna fresca
50 g di burro
1 tazzina di caffè espresso
60 g di nocciole tritate
liquore al caffè q.b.

Stendete la pasta frolla dello spessore di 2 cm e del diametro di 4 cm.

Disponete i dischi sulla placca del forno foderata di carta da forno e fateli cuocere per 20 minuti a 180°. Fateli raffreddare.

Nel frattempo mescolate il burro ammorbidito con la **nutella®**, unite la panna, le nocciole tritate in polvere finissima, aromatizzate con il liquore.

Spalmate la crema nella metà dei frollini, coprite con gli altri. Adagiateli su un vassoio, metteteli in frigorifero per un'ora, poi serviteli. Sono molto adatti per il tè.

Frullato stimolante

Ingredienti per 4 persone:

4 tazzine di caffè
1 tazza di latte
4 cucchiai di zucchero
4 cucchiaini di **nutella®**
ghiaccio q.b.

Mettete nel mixer il caffè, il latte, il ghiaccio, lo zucchero, frullate il tutto e poi aggiungete la **nutella®**, servite in bicchieri da frullato, con cannuccia.

Frullato sostanzioso

Ingredienti per 4 persone:

4 bicchieri di latte
2 banane
4 cucchiai di **nutella®**
ghiaccio tritato

Mettete nel frullatore tutti gli ingredienti, frullate e servite in bicchieri da frullato corredandoli da cannucce.

Frutta alla **nutella®**

Ingredienti per 4 persone:

120 g di **nutella®**
6 datteri
8 albicocche secche
30 g di mandorle a filettini

Sciogliete la **nutella®** a bagnomaria. Con uno spiedino tuffate un frutto alla volta nel cioccolato fuso, toglietelo e lasciate sgocciolare l'eccesso su carta vegetale, staccate il frutto dallo spiedino con l'aiuto di un coltellino. Lasciate raffreddare finché il cioccolato è solidificato.

Tostate i filetti di mandorle, uniteli al resto del cioccolato, formate 6 mucchietti e metteteli a solidificare su carta vegetale.

Mettete tutta la frutta su un vassoio e servite.

G

Gelato alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

1/2 litro di latte
100 g di zucchero
50 g di panna fresca
2 cucchiai di nutella®
2 tuorli d'uovo

Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite la nutella®, il latte caldo e la panna montata, mescolate bene.

Mettete il composto nella gelatiera elettrica o in quella manuale e seguite le istruzioni.

Mettete il gelato in freezer poi servite.

Genovese farcita alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

100 g di farina
120 g di zucchero
70 g di burro
4 uova
un pizzico di sale

Per farcire:

panna fresca
nutella® *q.b.*

Mettete le uova e lo zucchero in una ciotola, collocatela in una casseruola piena di acqua bollente, sbattete con la frusta il composto fino a quando sarà tiepido e gonfio.

Togliete dal fuoco e lasciatelo raffreddare continuando a sbattere con la frusta.

Incorporatevi la farina a pioggia setacciandola.

Fate sciogliere il burro in un pentolino a fuoco lento. Quando si sarà raffreddato aggiungetelo al composto e mescolate.

Distribuite il composto in due teglie rivestite da carta da forno e lasciate cuocere a 180° per 25 minuti.

Quando la genovese sarà ben cotta, togliete i due dischi di pasta dalle due tortiere e fateli raffreddare.

Spalmate il primo disco con nutella®, e guarnite con panna montata, appoggiatevi sopra il secondo disco.
Spolverizzate la superficie con zucchero a velo e servite.

Girelle alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

400 g di farina
80 g di burro
200 g di latte
20 g di lievito di birra
100 g di nutella®

Sciogliete il lievito nel latte tiepido, unitelo alla farina, al sale e impastate il tutto.
Mettete l'impasto sulla spianatoia per lavorarlo meglio, formate una palla, copritela e lasciatela lievitare in un luogo caldo per circa 30 minuti.
Trascorso questo tempo, sgonfiate la pasta, stendetela sulla spianatoia dello spessore di circa mezzo cm.
Spalmate la sfoglia con il burro che avrete lasciato ammorbidire. Arrotolate la pasta su se stessa in modo da formare un salame e tagliatelo a fette di circa un cm di spessore.
Imburrate e infarinate degli stampi del diametro di circa 7 cm, copriteli e lasciateli lievitare al caldo per circa 30 minuti
Trascorso questo tempo farciteli con un cucchiaino di nutella®, quindi cuocete in forno caldo a 190° per circa 30 minuti.

Gnocchi alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

500 g di patate
130 g di farina
2 uova
100 g di burro
50 g di pangrattato
100 g di nutella®
zucchero q.b.
un pizzico di sale

Cuocete a vapore le patate, poi pelatele e schiacciatele. Lasciatele raffreddare, poi aggiungete la farina, le uova, una noce di burro e un pizzico di sale. Mescolate bene e dategli la forma di un salame. Tagliatelo in pezzi lunghi circa 5 cm.
Inserite in ogni pezzo un cucchiaio di nutella®, poi richiudeteli a palla.
Gettate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli quando vengono a galla.
Nel frattempo fate sciogliere il burro con il pangrattato in una padella, versatevi gli gnocchi affinché s'insaporiscano, spolverizzateli di zucchero e servite.

Gnocco al forno farcito alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina
15 g di lievito di birra
15 g di sale
1 cucchiaio di strutto
1/2 cucchiaino di zucchero
nutella®

Sciogliete il lievito in un po' d'acqua tiepida, mescolatelo alla farina, al sale, allo zucchero e allo strutto, lavorate l'impasto fino a quando non sarà liscio e omogeneo.
Coprite e lasciate lievitare per circa un'ora in luogo tiepido.
Trascorso questo tempo, spianate col matterello la pasta portandola a uno spessore di circa 2 cm. Adagiatelo sulla placca del forno foderata con carta oleata, praticate dei tagli in diagonale, lasciate lievitare ancora per circa 30 minuti.
Cuocete in forno ben caldo a 200° per circa 30 minuti. Lasciatelo raffreddare poi tagliatelo in senso orrizontale e farcitelo con la nutella®, tagliatelo in pezzi e servite.

Gnocco fritto ripieno

Ingredienti per 4 persone:

500 g di farina
30 g di strutto
1 bicchiere di latte tiepido
acqua minerale gasata q. b.
sale
strutto per friggere

Per il ripieno:

5 cucchiai di nutella®

Impastate la farina con lo strutto, aggiungete il latte, il sale, l'acqua minerale gasata quanto basta per avere un impasto liscio e omogeneo.
Stendete la sfoglia a uno spessore medio, circa 1/2 cm. Tagliate dei quadrati di circa 10 cm, riempiteli con un po' di nutella®, richiudeteli a metà, sigillateli bene. Friggeteli in abbondante olio, scolateli su carta assorbente e serviteli subito.

Granita alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

16 cubetti di ghiaccio
200 g di panna fresca
2 cucchiai di zucchero a velo
4 cucchiai di nutella®
1 bicchierino di liquore al cioccolato
4 cucchiai di latte

Per guarnire:

1 cucchiaio di cacao

Ammorbidite la nutella® con il latte a bagnomaria e profumate con il liquore.
Montate la panna e unitevi lo zucchero.

Tritate il ghiaccio nel mixer e distribuitelo in 4 bicchieri, aggiungete la **nutella®** precedentemente ammorbidita e profumata con il liquore, coprite con panna montata e dolcificata, guarnite con una spolverata di cacao fatto scendere da un colino. Servite con le cannucce.

Grattacieli

Ingredienti per 4 persone:

8 pacchetti di crackers — **nutella®** *q.b.*

Dividete i crackers a metà, spalmateli con la **nutella®** e impilateli in modo da formare quattro grattacieli di 16 crackers ognuno.

K

Krapfen ripieni alla nutella®

Per la pasta:

400 g di farina
30 g di lievito di birra
100 g di burro
50 g di zucchero
olio per friggere

Per il ripieno:

nutella® *q.b.*
zucchero semolato q.b.

Impastate la farina con il burro, lo zucchero, e il lievito sciolto in acqua tiepida, dovrete avere un impasto liscio e omogeneo.

Coprite e lasciate lievitare per qualche ora in luogo tiepido.

Tirate una sfoglia dello spessore di circa 1 cm, con un bicchiere ritagliate dei cerchi, friggeteli in abbondante olio bollente, scolateli su una carta assorbente.

Praticate un taglio nel bordo, introducete un cucchiaio di nutella®, passate i krapfen nello zucchero semolato e servite.

M

Macedonia golosa

Ingredienti per 6 persone:

2 pere
2 banane
2 mele
2 kiwi
30 g di granella di nocciole tostate
30 g di mandorle tagliate a lamelle
30 g di pistacchi pelati
30 g di pinoli
1 bicchierino di rum
2 cucchiai di zucchero
4 cucchiai di nutella®

Pulite la frutta fresca, tagliatela a dadini, mettetela in una coppa, irroratela con il rum e spolverizzatela di zucchero.

Aggiungete i pinoli, le mandorle a lamelle, i pistacchi spezzettati e la granella di nocciole.

Unite la nutella®, mescolate bene e mettetela un paio d'ore in frigorifero prima di servirla.

Mandorle alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

100 g di mandorle spellate
150 g di nutella®

Tostate le mandorle da ambo le parti in forno.

Fate sciogliere a bagnomaria la nutella®, immergetevi 3 mandorle alla volta, rigiratele bene, poi con un cucchiaio estraetele e mettetele su un foglio di carta stagnola distanziate tra di esse.

Lasciate raffreddare e poi servitele in piattini di carta.

Maritozzi e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di farina circa
100 g di burro
100 g di zucchero
100 g di uva passa
70 g di lievito
scorza d'arancia
1/2 bicchiere d'anice
3 uova
1/2 bicchiere di latte
sale
1 cucchiaio d'olio

Per servire:

nutella® *q.b.*

Sciogliete il lievito nel latte tiepido. In una terrina amalgamate il burro, lo zucchero, l'uva passa, le uova, la scorza grattugiata dell'arancia, l'anice, il sale, l'olio, aggiungete la farina poco per volta fino ad avere un impasto omogeneo e consistente. Aggiungete il lievito, mescolate e tagliate a pezzi la pasta e datele la forma di brioches allungate. Lasciate lievitare per tre ore.

Disponete i maritozzi sulla placca del forno foderata di carta speciale, cuocete in forno a 180° per circa 40 minuti.

Sformate i maritozzi, serviteli con la nutella® che spalmerete a vostro piacere.

Mattonella alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

250 g di savoiardi
100 g di zucchero
50 g di burro
nutella® *q.b.*
alchermes o altro liquore a piacere
1,5 dl di panna fresca
latte q.b.

Per lo zabaione:

6 tuorli d'uovo
6 cucchiai di zucchero

In una terrina sbattete il burro con lo zucchero unite la nutella® e la panna montata.

In un tegame sbattete i tuorli con lo zucchero, ponetelo su un altro tegame in cui avrete messo un po'd'acqua e cuocete, mescolando, fino a quando il composto non si sarà addensato.

Foderate uno stampo da plumcake con carta stagnola, fate uno strato di savoiardi bagnati nel liquore eventualmente diluito con il latte, sopra ricoprite con la crema alla nutella®, poi fate un altro strato di savoiardi bagnati nel liquore, ricopritelo con lo zabaione, continuate a strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Mettete la mattonella in frigorifero per qualche ora, poi sformate e servite.

Meringhe farcite

Ingredienti:

4 meringhe grosse
4 cucchiai di nutella®
4 cucchiai di mascarpone

Mescolate il mascarpone con la nutella®, amalgamate bene.

Tagliate delicatamente le meringhe a metà, farcitele con la crema prima preparata, ricopritele, mettetele in frigorifero per un paio d'ore e servite.

Mezze lune ripiene

Ingredienti per 6 persone:

250 g di farina
120 g di zucchero
3 tuorli
1 uovo
1/2 limone non trattato
120 g di burro
un pizzico di sale
latte q.b.
farina q. b.

Per il ripieno:

350 g di ricotta
2 tuorli
80 g di zucchero a velo
50 g di mandorle tritate
50 g di nutella®
2 cucchiai di rum
un pizzico di cannella

Lavorate velocemente la farina con il burro a pezzetti fino a ottenere un composto sbriciolato.

Sulla spianatoia mettete il composto sbriciolato, fate una fontana e al centro mettete i tuorli, la scorza grattugiata del limone e il sale. Impastate e formate una palla, copritela con una pellicola e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Preparate il ripieno: setacciate la ricotta e lavoratela con le mandorle, i tuorli, lo zucchero a velo, il rum, la cannella e la nutella®.

Stendete la pasta dello spessore di 3 mm sulla spianatoia infarinata, ricavate dei dischi del diametro di 10 cm.

Farcite ogni disco con un cucchiaio di ripieno e chiudeteli a mezzaluna, spennellateli con l'uovo sbattuto con l'aggiunta di latte, forateli con uno stecchino, adagiateli sulla placca del forno foderata di carta oleata.

Cuocete in forno già caldo a 170°per circa 30 minuti.

Millefoglie alle due creme

Ingredienti per 6 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia
1 vasetto di nutella®

Per la crema:

1 uovo
1 cucchiaio di amido di mais
2,5 dl di latte
50 g di zucchero
2 cucchiai di kirsch

Per la crema Chantilly:

1/4 di panna fresca
50 g di zucchero

Per guarnire:

zucchero a velo q.b.

Stendete la pasta sfoglia sulla spianatoia dello spessore di 3 cm e ritagliate un rettangolo di 36 x 25 circa. Sistematela sulla placca del forno inumidita e foratela con i rebbi di una forchetta, mettetela in frigorifero per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema: sbattete il tuorlo con lo zucchero unite l'amido e diluite con il latte caldo. Filtrate e mettete il composto sul fuoco e mescolate fino a quando il composto non si addenserà.

Levate la crema dal fuoco, aggiungete il liquore e lasciatela raffreddare.

Sbattete la panna con lo zucchero, poi incorporatela alla crema pasticcera e mettete in frigorifero.

Cuocete la pasta in forno a 220° per 15 minuti. Quando la pasta sarà cotta tagliatela in 3 rettangoli di 12 cm ciascuno, lasciateli raffreddare.

Stendete sul primo rettangolo la crema, poi adagiatevi il secondo rettangolo che spalmerete con la nutella®, collocate il terzo rettangolo, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Mini croissant alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

400 g di farina bianca
1 bustina di lievito secco a lievitazione lenta
75 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 uovo intero più 1 tuorlo
50 g di burro
125 g di latte

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Per decorare:

1 uovo
zucchero in granella

Setacciate la farina, mescolatevi il lievito, ponete al centro lo zucchero, la vanillina, il sale, l'uovo e il tuorlo; infine unite il burro sciolto a bagnomaria,

impastate il tutto e unitevi il latte tiepido. Lavorate bene l'impasto, copritelo con un canovaccio umido e mettetelo a lievitare per circa 90 minuti.

Quando sarà lievitato dividere l'impasto in cinque panetti, stendeteli della lunghezza di 30 cm e dello spessore di 1 cm circa. Da ogni striscia ricavate 5 triangoli uguali più due piccoli. Distribuite al centro dei triangoli 1/2 cucchiaino di nutella®, quindi arrotolateli dal lato più corto.

Procedete così per tutti i triangoli, poi spennellateli con l'uovo sbattuto e cospargeteli di granella di zucchero; disponeteli sulla placca del forno foderata di carta, fateli lievitare ancora per 30 minuti e poi cuoceteli in forno già caldo a 220° per 10 minuti.

Mini savarin alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

200 g di farina più la farina per il panetto
10 g di lievito di birra
4 cucchiai di latte
120 g di zucchero
100 g di burro
2 tuorli
1 bicchierino di rum
nutella® *q.b.*
150 g di panna montata
un pizzico di sale

Per guarnire:

marmellata di albicocche q.b.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido, unite 20 g di zucchero e un pizzico di sale, aggiungete tanta farina quanta ne assorbe. Fate un panetto che farete lievitare per circa un'ora.

Impastate la farina con i tuorli poi unite il burro fuso e il panetto lievitato, lavorate a lungo la pasta finché formerà delle bolle in superficie.

Mettetela in una ciotola infarinata fate un taglio a croce e lasciate lievitare per 2 ore in modo che si raddoppi il volume.

Trascorso questo tempo, lavorate la pasta poi formate dei rotoli di circa 3,5 cm di diametro.

Imburrate e infarinate degli stampini con il foro centrale, adagiate su ognuno un rotolo di pasta, chiudendolo alle estremità e riempendo non più della metà della sua altezza.

Coprite gli stampini e fateli lievitare per circa un'ora, poi cuoceteli a 200° per 35 minuti.

Nel frattempo, con lo zucchero rimasto, il rum e mezzo bicchiere d'acqua, preparate uno sciroppo. Immergete i savarin nello sciroppo, sgocciolateli e posateli su una gratella, lasciateli raffreddare, poi riempite il foro centrale con panna montata mescolata alla nutella®.

Pennellate la superficie dei piccoli savarin con marmellata di albicocche, sciolta sul fuoco, poi serviteli.

Mini torte farcite

Ingredienti per 6 persone:

200 g di nocciole tostate
4 uova
100 g di farina
60 g di fecola
150 g di margarina
liquore all'amaretto q.b.
1 cucchiaino di lievito
sale
burro e farina per gli stampini

Per farcire:

nutella *q.b.*

Tritate grossolanamente le nocciole, sbattete la margarina con lo zucchero, unite i tuorli d'uovo, il liquore, le nocciole tritate, le farine e il lievito setacciati.
Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporateli al composto.
Imburrate e infarinate gli appositi stampini di carta da forno, riempiteli a metà, farciteli con un cucchiaino di nutella e cuocete in forno a 180° per 20 minuti. Sformate le tortine, lasciatele raffreddare, cospargetele con lo zucchero a velo e servitele.

Monte Bianco di meringhe alla nutella

Ingredienti per 6 persone:

80 g di zucchero
3 uova
1 cucchiaio di farina
1 bustina di vanillina
1/2 di litro di latte
70 meringhe
1/2 litro di panna
200 g di nutella

Con la farina, le uova e lo zucchero, il latte e la vanillina fate una crema pasticcera. Versatela in una pirofila del diametro di 28 cm, montate la panna e farcite con essa ogni meringa. Poi disponetele sopra alla crema pasticcera, procedete così per tutte le meringhe e sovrapponetele a cono.
Ponete il Monte Bianco in frigorifero per circa due ore.
Al momento di servire ammorbidite la nutella a bagnomaria e versatela sopra il composto.

Mousse di nutella

200 g di nutella
1 dl di panna
4 uova
4 cucchiai di rum
50 g di zucchero

Per servire:

4 cialde a ventaglio

In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la nutella e la panna montata, il rum e infine gli albumi montati a neve.

Versate nelle coppe e mettete in frigorifero. Al momento di servire, mettete su ogni coppa una cialda a ventaglio.

Mousse ai marroni

Ingredienti per 4 persone:

120 g di nutella
220 g di crema di marroni
3 cucchiai di brandy
200 g di panna
4 marrons glacés
qualche scaglietta di cioccolato

Sciogliete a bagnomaria la nutella, mescolatela poi alla crema di marroni, a brandy e alla panna montata.
Mescolate delicatamente e mettete il composto in frigorifero per un'ora.
Disponete il composto in 4 coppette individuali, decorate con un marron glacé e con le scaglie di cioccolato.

Mousse al caffè alla nutella

Ingredienti per 4 persone:

250 g di nutella
50 g di zucchero
2 tazze di caffè ristretto
1 noce di burro
2 uova intere
1 bicchierino di cognac
250 g di panna fresca

Per guarnire:

lingue di gatto

Fate ammorbidire la nutella a bagnomaria insieme al caffè e al burro.
In una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la crema d nutella e caffè, poi gli albumi montati a neve, il cognac e per finire la panna montata. Mettete la mousse in 4 coppette.
Mettete in frigorifero, e prima di servire guarnite con lingue di gatto.

Mousse dolce-amara

Ingredienti per 6 persone:

300 g di nutella
300 g di panna
150 g di amaretti
5 albumi
liquore all'amaretto q.b.

Per guarnire:

lingue di gatto

Sbriciolate gli amaretti, mescolateli alla nutella, unite gli albumi montati neve e la panna montata e profumate con un po' di liquore, mescolate ben

ma delicatamente. Bagnate leggermente 4 coppe di liquore, versatevi la mousse, mettete in frigorifero per circa due ore.
Al momento di servire guarnite con lingue di gatto.

Muffins golosi

Ingredienti per 4 persone:

450 g di farina
2,70 dl di latte
20 g di zucchero
20 g di lievito di birra
sale

Per servire:

nutella® *q.b.*

Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale e il lievito sciolto nella metà del latte che avrete scaldato.

Lavorate il composto, unite il rimanente latte e lavorate fino a quando il composto diventerà liscio ed elastico. Fate una palla, mettetela in una ciotola infarinata, copritela e mettetela in un luogo caldo a lievitare.

Quando avrà raddoppiato il volume, stendete l'impasto sulla spianatoia dello spessore di 1 cm.

Ritagliate dei cerchi del diametro di circa 5 cm, adagiateli sulla placca del forno foderata di carta, coprite e lasciate lievitare per circa 30 minuti.

Cuocete a 190° per circa 10 minuti. Sformateli e metteteli in un vassoio, lasciateli raffreddare tagliateli a metà, spalmateli di **nutella**® e serviteli.

N

Nidi di spaghetti alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

300 g di spaghetti
nutella® *q.b.*
olio per friggere

Cuocete al dente gli spaghetti, scolateli, ma non troppo, arrotolateli a mo' di nidi, friggeteli in abbondante olio bollente fino a quando saranno ben dorati.

Metteteli a scolare su una carta assorbente, poi adagiateli su un vassoio da portata, irrorateli con nutella® fusa a bagnomaria e serviteli caldi.

Nidi di vespa alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

150 g di mandorle pelate
80 g di zucchero
2 albumi
80 g di nutella®
1 bustina di vanillina

Tagliuzzate le mandorle e tostatele con lo zucchero, montate gli albumi a neve fermissima, sciogliete la nutella® a bagnomaria.

Mescolate le mandorle raffreddate con la nutella®, gli albumi e la bustina di vanillina.

Foderate la placca del forno con la carta, disponete il composto a forma di nido e cuoceteli a 160° per circa 15 minuti.

Serviteli freddi.

nutella® *nella neve*

Ingredienti per 4 persone:

8 albumi
6 cucchiai di nutella®
10 cucchiai di zucchero a velo

Per guarnire:

lingue di gatto

Montate a neve ben ferma gli albumi, aggiungete lo zucchero a velo e la nutella®.

Versate nelle coppe e guarnite con lingue di gatto.

O

Offelle farcite alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta sfoglia, anche surgelata
200 g di nutella®
1 cuchiaio di zucchero a velo
20 g di farina

Stendete la pasta sfoglia sul tagliere infarinato fino allo spessore di 2 cm.

Con un bicchiere ritagliate dei dischi del diametro di 4 cm, praticate sopra a una metà dei dischi delle incisioni a rete

Spennellate d'acqua la placca da forno, adagiatevi i dischi e fate cuocere in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti, a metà cottura cospargeteli di zucchero a velo.

Quando saranno cotti, toglieteli dalla placca del forno, lasciateli raffreddare, poi spalmate i dischi non incisi con la nutella® e copriteli con le offelle incise.

Allineatele in un vassoio e servitele.

P

Pagliacci alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia
nutella® *q.b.*
panna q.b.

Con un bicchiere ricavate dei dischi dalla pasta sfoglia, metteteli in formine bagnate di circa 10 cm di diametro, foderate anche i bordi. Cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 15 minuti, poi sformateli, lasciateli raffreddare, spalmateli di nutella®, quindi decorate con la panna montata, disegnando la bocca il naso e gli occhi, poi servite.

Pagnottelle alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

4 panini semidolci rotondi
4 cucchiaiate di nutella®
250 g di panna fresca
1 cucchiaio di cacao in polvere
2 cucchiai di zucchero a velo

Togliete la calotta ai panini, e un po' di mollica. Montate la panna con lo zucchero a velo, a una parte di essa mescolatevi la nutella®, che avrete fatto ammorbidire a bagnomaria. Con questo composto riempite i panini e spolverizzateli con il cacao. Richiudete i panini con il coperchio, che avrete spalmato di nutella®. Con la panna rimasta riempite una siringa da dolci e fate intorno alla calotta una decorazione. Mettete in frigorifero per circa un'ora poi servite.

Palline di marron glacé

Ingredienti per 6 persone:

90 g di pezzi di marron glacé
100 ml di latte
3 cucchiai di liquore all'arancia
100 ml di panna fresca
250 g di nutella®

Per decorare:
cacao amaro

Mettete i pezzi di marron glacé a bagno nel latte, lasciateli ammorbidire per

due ore. In una casseruola portate a ebollizione la panna, poi fuori dal fuoco aggiungetevi la nutella, lasciate raffreddare, aggiungete poi pezzi di marron glacé, scolati dal latte e schiacciati con la forchetta, profumate con il liquore all'arancia, mescolate il tutto e formate delle palline della grandezza di una noce. Fate rotolare le palline nel cacao e servitele.

Palline di ricotta affogate nella nutella®

Ingredienti per 4 persone:

300 g di ricotta
25 g di burro
2 uova
40 g di pane grattugiato
30 g di farina
2 cucchiai di zucchero a velo

Per la crema:

7 cucchiai di nutella
2 cucchiai di zucchero a velo
3 cucchiai di panna fresca

Per guarnire:

granella di nocciola q.b.

Sbattete la ricotta con le uova e lo zucchero, unite il burro, la farina, il pane grattugiato e un pizzico di sale.

Amalgamate bene e mettete in frigorifero per mezz'ora.

Formate delle palline della grossezza di una noce. Cuocetele in acqua bollente leggermente salata per circa 10 minuti.

Nel frattempo scaldate la nutella con la panna e lo zucchero a velo per ottenere una crema fluida.

Versate la crema ottenuta su un piatto da portata, adagiatevi le palline, guarnite con la granella di nocciola e servite.

Pan di Spagna farcito alla nutella

Ingredienti per 8 persone:

1 pan di Spagna classico
250 g di mascarpone
200 g di nutella
1 tazza di caffè
1 bicchierino di brandy

Per guarnire:

zucchero a velo e cacao

Dividete il pan di Spagna in 3 parti, bagnate ogni parte con un miscuglio di caffè e brandy.

Mescolate la nutella con il mascarpone, farcite i due strati con la crema, ricomponete la torta, cospargetela, con un colino, di cacao e zucchero a velo mescolati insieme.

Pan di Spagna nero

Ingredienti per 8 persone:

125 g di zucchero
3 uova
90 g di farina
2 cucchiai di cacao

Per farcire:

nutella *q.b.*
liquore a piacere q.b.

Per guarnire:

panna montata
6 fragole

Sbattete le uova con lo zucchero, unite la farina e il cacao setacciati.

Foderate una tortiera con carta da forno, versatevi il composto e cuocetelo in forno già caldo a 190° per 25 minuti circa.

Quando il pan di Spagna sarà cotto, sformatelo e lasciatelo raffreddare. Dividetelo in due parti orizzontalmente, spruzzatelo con il liquore, spalmate una parte con la nutella, sovrapponete l'altro disco di pan di Spagna.

Decorate con panna montata e guarnite con le fragole.

Pandoro ripieno

Ingredienti:

1 pandoro
250 g di mascarpone
150 g di zucchero a velo
2 uova
100 g di nutella
rum q.b.
caffè

Per guarnire:

zucchero a velo q.b.
cacao q.b.

In una terrina montate lo zucchero con i tuorli d'uovo, aggiungete il mascarpone e la nutella.

A parte montate a neve gli albumi e aggiungete la crema di mascarpone.

Tagliate il pandoro a strati orizzontali in modo da ottenere delle stelle, mettete la base su un vassoio da portata bagnate con il rum e il caffè, farcite con la crema al mascarpone, poi sovrapponete un'altra stella di pandoro, continuate così fino a esaurimento degli ingredienti.

Spolverizzate con l'apposito attrezzo zucchero a velo e cacao sul pandoro e servite.

Pane fritto alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

8 fette di pancarré
1 uovo
1/2 dl di latte
4 cucchiai di nutella®
80 g di burro

Private le fette di pancarré della crosta esterna, spalmatene 4 con la nutella®, coprite con altrettante fette di pane, premendole leggermente e tagliate ogni coppia in 4 parti uguali. Sbattete l'uovo con il latte. Mettete il burro in una padella antiaderente e fatelo scaldare finché sarà spumeggiante.

Passate i quadrati di pane nell'uovo sbattuto, poi adagiateli nel burro spumeggiante, friggeteli su entrambi i lati fino a dorarli.

Sgocciolate i quadrati di pane su carta assorbente, sistemateli su un vassoio e serviteli caldi.

Panettone con sorpresa

Ingredienti per 6 persone:

1 panettone di 750 g
1/2 litro di panna montata
2 tuorli
100 g di nutella®
200 g di frutta candita
50 g di gocce di cioccolato
150 g di cioccolato fondente
120 g di zucchero

Sbattete i tuorli con lo zucchero, incorporatevi la panna montata, i canditi a pezzetti, le gocce di cioccolata e la nutella®.

Tagliate la calotta superiore del panettone, poi aiutandovi con un cucchiaio, togliete tutta la mollica interna che sbriciolerete e unirete al composto di panna e uova. Riempite il panettone con il composto e richiudete con la calotta.

Fate sciogliere il cioccolato fondente con due cucchiai d'acqua a bagnomaria e versatelo sopra al panettone. Mettete in frigorifero fino a quando il cioccolato sarà indurito. Servite dopo qualche ora.

Panettone farcito

Ingredienti per 6 persone:

400 g di panettone
250 g di mascarpone
3 dl di panna fresca
50 g di marmellata d'arancia
2 cucchiai di zucchero a velo
liquore all'arancia
latte q.b.
nutella® *q.b.*

Per decorare:

1 cucchiaino di cacao
panna montata

Montate la panna, mescolatela al mascarpone e a due cucchiai di zucchero. Di-

videte il composto in due parti, a una unite la marmellata d'arancia, all'altra la nutella®. Rivestite uno stampo da plum cake con un foglio di carta d'alluminio, tagliate il panettone a fette rettangolari dello spessore di circa 1 cm.

Bagnate la carta stagnola con il liquore diluito con il latte, fate un primo strato di fette di panettone, spruzzate con il liquore diluito con il latte, stendetevi sopra la crema alla nutella® coprite con altre fette di panettone, spruzzate con il liquore spalmate la crema d'arancia, terminate con uno strato di panettone.

Ponete in frigorifero, poi al momento di servire, capovolgetelo, tagliatelo a fette e decoratelo con panna montata, spolverizzata di cacao.

Panini alle pere

Ingredienti per 4 persone:

4 panini semidolci rotondi
4 pere piccole
30 g di burro
50 g di zucchero
6 cucchiai di nutella®

Togliete ai panini la calotta superiore e la mollica, in modo da avere una cavità che possa contenere le pere. Mettete in ogni panino un fiocchetto di burro. Sbucciate le pere, ma lasciatevi attaccato il picciolo. Mettetele in piedi in una casseruola insieme a 1/4 d'acqua e allo zucchero. Lasciatele cuocere per circa 7-8 minuti (devono essere al dente).

Scolatele e sistematele nei panini. Foderate la placca del forno con la carta d'alluminio, adagiatevi sopra i panini con le pere e cuocete in forno caldo a 200° per 5 minuti. Sciogliete a bagnomaria la nutella®.

Togliete i panini con le pere dal forno adagiateli su un vassoio e versate su ogni pera una colata di nutella®.

Panini con pesche e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

8 panini al latte
400 g di pesche mature
1 dl di Marsala secco
50 g di amaretti
1 dl di liquore all'amaretto
100 g di nutella®
60 g di zucchero

Scottate in acqua bollente le pesche, sbucciatele, tagliatele a spicchi e cuocetele in una padella antiaderente per 2 o 3 minuti con lo zucchero e il Marsala. Sciogliete a bagnomaria la nutella®, profumatela con il liquore all'amaretto, tritate grossolanamente gli amaretti.

Tagliate i panini a metà, togliete un po' di mollica, farciteli con le pesche, poi versatevi un cucchiaio di nutella® profumata al liquore, cospargeteli di amaretti tritati, richiudete i panini, metteteli qualche minuto in forno e serviteli tiepidi.

Panini farciti

Ingredienti per 4 persone:

4 panini semidolci
4 fette di ananas
8 cucchiai di nutella®

Tagliate i panini a metà, spalmate le due metà con la nutella®, inserite la fetta di ananas, richiudete il panino, e servite.

Panna cotta e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

750 g di panna
2 fogli di colla di pesce
5 cucchiai di zucchero
1 bustina di vanillina

Per guarnire:

nutella® *q.b.*

In un tegame mettete la panna, lo zucchero, la vanillina, portate a ebollizione. Nel frattempo ammollate la colla di pesce nell'acqua per 10 minuti, poi strizzatela e mescolatela alla panna e mettete in 6 stampini di carta stagnola bagnati di acqua. Ponete in frigorifero per qualche ora. Prima di servire, ammorbidite a bagnomaria sei cucchiai di nutella® e disponetela in sei piattini, sopra sformerete gli stampini con la panna cotta e servite.

Pastarelle alla nutella®

Ingredienti per 60 pezzi:

130 g di farina
130 g di burro
un pizzico di sale
30 g di zucchero
1 bustina di vanillina

Per decorare:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo

Lavorate il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, unitevi la vanillina e la farina che avrete mescolato al sale, amalgamate bene.
Mettete il composto in una tasca da pasticciere e riempite dei pirottini.
Disponete i pirottini sulla placca foderata di carta da forno e cuocete per 15 minuti a 180°.Quando saranno cotti toglieteli dal forno, lasciateli raffreddare, riempite l'incavo con nutella®, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Pasta sbriciolata

Ingredienti per 6 persone:

250 g di farina
150 g di burro
70 g di zucchero
1 uovo

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Lavorate la farina e il burro sbriciolandolo con la punta delle dita, impastate rapidamente con le uova e lo zucchero, mescolatevi la nutella®.
Foderate con carta da forno una tortiera, versatevi il composto, cuocetelo in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.
Sformate e servitelo freddo.

Pasticcini alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

110 g di burro
95 g di zucchero
150 g di cioccolata
3 cucchiai di farina
3 uova
3 cucchiaini di pangrattato

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Montate a spuma il burro con lo zucchero, aggiungete la cioccolata sciolta a bagnomaria, il pangrattato, la farina e le uova sbattute. Impastate bene e stendete la pasta dello spessore di un cm.
Adagiatela sulla placca del forno foderata di carta speciale. Cuocete a 160° per circa 20 minuti.
Quando la pasta sarà cotta, ritagliate con la rotella dei pasticcini a forma di losanga o di altre forme a vostro piacere.
Farcite i pasticcini di nutella® poi uniteli a due a due.
Serviteli freddi.

Pasticcini alle mandorle farciti con nutella®

Ingredienti per 36 pasticcini:

190 g di burro
60 g di farina di mandorle
2 tuorli d'uovo
60 g di zucchero
2 tazze di farina
2 cucchiai di rum
burro e farina per gli stampini

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo

Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso. In un'altra ciotola mescolate i tuorli con la farina di mandorle e il rum. Incorporate questo impasto alla crema di burro e zucchero, unite la farina setacciandola. Ungete e infarinate uno stampo da muffins, o in mancanza, stampini singoli riempite una tasca da pasticciere con il composto e distribuitelo negli stampini, livellate la superficie e lasciate un incavo al centro e farcite il bordo con altra pasta sempre aiutandovi con la tasca da pasticciere.

Cuocete in forno caldo a 160° per circa 10 minuti. Lasciateli raffreddare poi farcite l'incavo con nutella®, spolverizzate con lo zucchero a velo e poi servite.

Pasticcini al rum

Ingredienti per 4 persone:

200 g di nutella®
3 cucchiai di rum
70 g di nocciole
100 g di biscotti secchi

Tritate le nocciole nel mixer, e tenetene da parte 20 g, sbriciolate i biscotti e unite il tutto alla nutella®. Amalgamate bene, formate delle palline che passerete nella granella di nocciola che non avete usato e poi sistemerete nei pirottini di carta.

Pasticcini sfiziosi

Ingredienti per 4 persone:

110 g di burro
3 uova
90 g di zucchero
150 g di nutella®
1 tazza di pangrattato
3 cucchiai di farina

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Sbattete le uova, montate il burro con lo zucchero. Aggiungete la nutella® sciolta a bagnomaria, il pangrattato e la farina. Stendete il composto sulla

placca foderata di carta, cuocete a 160° per circa 15 minuti. Quando sarà cotto ritagliate con la rotella delle forme a piacere, spalmate i pasticcini con la nutella® e servite.

Pastine alle mandorle

Ingredienti per 12 paste:

Per la pasta alle mandorle:

60 g di farina
30 g di mandorle macinate
30 g di zucchero
1 tuorlo
1 cucchiaio d'acqua
50 g di burro

Per farcire:

50 g di zucchero
50 g di mandorle macinate
1 albume

Per guarnire:

nutella® *q.b.*

Setacciate la farina e unitela alle mandorle macinate. Impastate il burro, lo zucchero, il tuorlo d'uovo e l'acqua, unite la farina e le mandorle che avete in precedenza mescolato insieme, lavorate il composto e poi trasferitelo in frigorifero per un'ora.

Stendete la pasta sottile e con essa foderate degli stampini a barchetta che avrete imburrato e infarinato, punzecchiate il fondo e trasferiteli in frigorifero.

Nel frattempo preparate la farcia: mescolate lo zucchero con le mandorle e unite l'albume. Togliete le barchette dal frigorifero, farcitele con il composto appena preparato e mettete in forno già caldo a 190° per 15 minuti.

Sformate e spalmate le barchette con nutella®.

Pastine alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

150 g di farina
50 g di mandorle
80 g di burro
50 g di zucchero
1 tuorlo
1/2 limone
burro e farina per gli stampini

Per la farcia:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Fate abbrustolire le mandorle, poi passatele al mixer.

Impastate la farina con il burro, le mandorle polverizzate, lo zucchero e il

tuorlo; unite la buccia grattugiata del mezzo limone avvolgete la pasta in un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 30 minuti circa.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta con il mattarello dello spessore di circa 3 mm. Imburrate e infarinate degli stampini di varie forme e foderateli con la pasta, bucherellate il fondo, versatevi la nutella®, livellate la superficie.

Adagiate gli stampini così preparati sulla placca del forno, cuoceteli a 180° per 20 minuti. Quando saranno cotti sformateli, lasciateli raffreddare, cospargeteli di zucchero a velo e servite.

Pavesini fritti farciti alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

24 pavesini
nutella® *q.b.*
olio per friggere

Imbottite i pavesini a due a due con un po' di nutella®, procedete così per tutti poi friggeteli in olio bollente scolateli su una carta assorbente e servite.

Pere affogate

Ingredienti per 4 persone:

4 pere
4 cucchiai d'acqua
2 cucchiai di zucchero
una bustina di vanillina
2 tazze di panna montata
nutella® *q.b.*
4 palline di gelato alla vaniglia

Sbucciate le pere, tagliatele a metà, togliete il torsolo e cuocetele in acqua, zucchero e vanillina.

Lasciate raffreddare. Mettete le pere nelle coppe, cospargetele con la nutella®, adagiatevi la pallina di gelato e guarnite con panna montata.

Pere al forno

Ingredienti per 4 persone:

4 pere wiliam
100 g di nutella®
burro q.b.

Lavate accuratamente le pere, privatele del torsolo con l'apposito scavino.
Riempite l'incavo di nutella®.
Imburrate leggermente una pirofila, sistematevi le pere e cuocete in forno a 160° per 20 minuti.

Pere farcite

Ingredienti per 6 persone:

6 pere
300 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
1 stecca di cannella
1,5 dl di panna fresca
250 g di nutella®
2 cucchiai di liquore alle pere

Per guarnire:

100 g di pistacchi sgusciati

Fate bollire un litro d'acqua con lo zucchero, la vaniglia, la cannella. Sbucciate le pere, tagliatele a metà, pulitele dai semi, ma lasciatevi il picciolo, cuocetele nello sciroppo bollente per circa 20 minuti.

Lasciatele raffreddare, poi adagiatele nelle coppette, riempite l'incavo di nutella®. Scottate i pistacchi in acqua bollente per 2 minuti, scolateli, spellateli e fateli asciugare nel forno, poi tritateli grossolanamente.

Guarnite le mezze pere con i pistacchi tritati e servite.

Pere mascherate

Ingredienti per 6 persone:

6 pere
1 cucchiaino di succo di limone
4 cucchiai di nutella®
3 albumi
150 g di zucchero
50 g di mandorle filettate

Sbucciate le pere, tagliatele in quattro e privatele del torsolo. In una casseruola mettete 3 cucchiai d'acqua, 70 g di zucchero e il succo di limone, portate a ebollizione e immergete le pere in questo sciroppo bollente, fatele cuocere fino a quando diventano trasparenti, poi scolatele. Mettete in una pirofila imburrata.

Rimettete lo sciroppo sul fuoco, incorporatevi la nutella®, mescolate bene, poi versate il composto sulle pere. Montate a neve gli albumi unite lo zucchero rimasto e versateli sulle pere, cospargete di mandorle filettate mettete la pirofila in forno caldo a 180°per dieci minuti. Sformatele e servitele tiepide.

Pere nere

Ingredienti per 4 persone:

4 pere
4 cucchiai di zucchero
8 cucchiai di nutella®
1 bicchiere di vino

Per servire:

panna montata q.b.

Sbucciate le pere, levate il torsolo e mettetele in una pirofila con il vino,

spolverizzatele di zucchero e cuocetele in forno caldo a 180° per alcuni minuti, devono essere sode.

Toglietele dal forno, lasciatele raffreddare, sistematele su un piatto da portata.

Nel frattempo sciogliete a bagnomaria la nutella®, versatela sulle pere e guarnite con panna montata.

Pesche di pasta alla nutella®

Ingredienti per circa 30 pesche:

500 g di farina
3 uova
200 g di zucchero
200 g di burro
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
latte q.b.

Per farcire:

nutella® *q.b.*
alchermes q.b.
zucchero semolato q.b.

Impastate la farina con le uova, unite lo zucchero, il burro ammorbidito, la bustina di vanillina, il lievito setacciato, aggiungete tanto latte fino a ottenere un composto elastico.

Ricavate da esso tante palline, schiacciatele da una parte e allineatele sulla placca del forno che avrete foderato con carta. Cuocetele in forno caldo a 200° per 20 minuti.

Quando saranno cotte, spalmate il lato concavo con un po' di nutella® e attaccatele a due a due.

Sforacchiatele con una forchetta, passatele velocemente nell'alchermes e poi passatele nello zucchero semolato, disponetele in un vassoio, lasciatele raffreddare e servitele.

Pesche farcite alla nutella®

4 pesche sciroppate
2 cucchiai di nutella®
8 amaretti
1 dl di panna fresca
brandy q.b.

Sbriciolate 4 amaretti, amalgamateli con la nutella®, la panna montata e una spruzzata di brandy.

Ponete le mezze pesche su un vassoio da portata, farcite l'incavo con la crema prima preparata, decorate ogni mezza pesca con un amaretto imbevuto nel brandy.

Mettete in frigorifero per qualche ora e servite.

Pesche in salsa

Ingredienti per 4 persone:

6 pesche mature gialle
60 g di nutella®
50 g di zucchero
60 g di amaretti
30 g di burro

Sbucciate le pesche, tagliatele a fettine.

Sciogliete la nutella® con il burro, unite le fette di pesche, lo zucchero e fate cuocere a fuoco moderato per circa 8 minuti.

Unite al composto gli amaretti sbriciolati mescolate e servite nelle coppe.

Pesche in sorpresa

Ingredienti per 4 persone:

4 pesche noci
4 cucchiai di nutella®

Lavate le pesche, tagliatele a metà, levate il nocciolo, riempite l'incavo con la nutella®, ricomponete le pesche mettetele in un vassoio e servitele.

Pesche ripiene

Ingredienti per 4 persone:

4 pesche
1 tuorlo d'uovo
4 cucchiai di nutella®
8 amaretti
20 g di burro
100 g di mascarpone
40 g di zucchero

Tagliate le pesche a metà dopo averle lavate, disponetele in una pirofila imburrata, cospargetele di zucchero.

Preparate il ripieno: mescolate gli amaretti tritati con il mascarpone, la nutella®, il tuorlo d'uovo.

In ogni incavo delle mezze pesche, mettete un po' del ripieno preparato, qualche fiocchettino di burro, spolverizzate di zucchero e mettete in forno a 180° per circa 15 minuti.

Servitele tiepide.

Petit fours alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

140 g di burro
120 g di zucchero
250 g di farina
200 g di mandorle pelate, abbrustolite e macinate

Per decorare:

1 uovo
2 cucchiai di zucchero
nutella® *q.b.*

Sbattete il burro a crema, incorporatevi lo zucchero, la farina e la polvere di mandorle.

Amalgamate bene poi formate delle palline della grandezza di una noce, appiattitele un poco tra i palmi delle mani.

Disponetele sulla placca del forno foderata con la carta, spennellatele con l'uovo sbattuto con lo zucchero, mettete nel mezzo un cucchiaino di nutella®, decoratele con i rebbi della forchetta cuocetele in forno a 160° circa per 15 minuti.

Sformatele, lasciatele raffreddare e servitele.

Piadina romagnola con la nutella®

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di farina
70 g di strutto
latte q.b.
buccia grattugiata di mezzo limone
un pizzico di bicarbonato
sale

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Impastate la farina con lo strutto, il sale, il bicarbonato, la buccia grattugiata di mezzo limone, unite il latte tiepido, fino ad avere un impasto morbido e omogeneo.

Ricavate dall'impasto dei panetti, che tirerete di uno spessore di circa 1/2 cm e del diametro di circa 20 cm.

Cuocete le piadine nell'apposito attrezzo di terracotta o in una piastra di ghisa, punzecchiatele con una forchetta e cuocetele da ambo le parti.

Quando saranno cotte spalmatele calde con la nutella® e degustate subito.

Piccoli cannoli alla nutella®

Ingredienti:

nutella® *q.b.*
250 g di farina
150 g di burro
60 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 uovo
1 presa di sale

Per guarnire:

2 cucchiai di cacao in polvere

Mescolate la farina con il burro, unite lo zucchero, l'uovo, la vanillina e il sale, lavorate velocemente poi coprite con una pellicola trasparente e mettete in frigorifero per mezz'ora. Stendete la pasta in una sfoglia spessa mezzo cm. Ritagliate in dischi di 6 cm di diametro, disponetevi un cucchiaino di nutella® e chiudete a mo' di cannolo. Trasferite i cannoli sulla placca del forno foderata di carta e fateli cuocere a 200° per 15 minuti. Sformateli, lasciateli raffreddare e spolverizzateli di cacao.

Pirottini alla nutella®

Ingredienti per 40 pirottini:

200 g di biscotti comuni secchi
100 g di mandorle tritate
2 uova
100 g di nutella®
10 g di cioccolato in polvere

Polverizzate i biscotti, mescolateli alla nutella®, a 90 g di mandorle e alle uova, impastate il tutto e formate delle palline che passerete in un miscuglio di cioccolato in polvere e mandorle tritate rimaste. Ponete le palline nei pirottini poi in frigorifero. Dopo circa un'ora potete degustarli.

Pizza alla frutta

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta da pane
3 cucchiai di latte tiepido
2 banane
1 limone
300 g di fragoloni
3 kiwi
zucchero a velo
nutella® *q.b.*

Ammorbidite la pasta con il latte e stendetela nello stampo che avrete foderato di carta da forno. Coprite la pasta e lasciatela lievitare per 20 minuti, bucherellatela con una forchetta. Cuocetela in forno caldo a 200° per 30 minuti, poi toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare. Nel frattempo sbucciate e affettate le banane, irroratele con il succo di limone, tagliate a fette i fragoloni, sbucciate i kiwi e tagliateli a fette.

Spalmate la pasta con la **nutella**®, decorate con la frutta e spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Pizza alla **nutella**®

Per la pasta:

500 g di farina
20 g di lievito di birra
1 cucchiaio d'olio d'oliva
sale
acqua q.b.
nutella® *q.b.*
olio q.b.

Sciogliete il lievito in un bicchiere con un po' d'acqua tiepida unitelo alla farina, al sale, all'olio, impastate il tutto aggiungete dell'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Coprite e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa 3 ore.

Trascorso questo tempo ungete la placca del forno con un po' d'olio, stendetevi la pasta, spruzzate con un po' d'olio e mettete in forno caldo a 200° per circa 40 minuti.

Sformate la pizza farcitela con abbondante **nutella**® e servite.

Plum cake marmorizzato

Ingredienti per 6 persone:

150 g di farina
125 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di lievito vanigliato
2 uova
1 busta di vanillina
4 cucchiai di **nutella**®
un pizzico di sale
burro e farina per la pirofila

Lavorate in una terrina calda il burro ammorbidito, aggiungete lo zucchero, poi le uova, mescolate la farina con il lievito e il sale, poi setacciatelo a piccole dosi sull'impasto mescolando con un cucchiaio di legno. Profumate con la vanillina. Mescolate a un terzo dell'impasto la **nutella**®.

Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake, foderatelo con l'impasto giallo, poi disponetevi sopra quello scuro e con un cucchiaio fate penetrare l'impasto scuro in quello chiaro. Mettete il dolce in forno a 200° e cuocetelo per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 170° e cuocete per circa 40 minuti.

Trascorso questo tempo, sformate il dolce lasciatelo raffreddare poi tagliatelo a fette che saranno marmorizzate.

Porcellini alla **nutella**®

Ingredienti:

1 pan di Spagna di 30 cm di diametro
1 vasetto di **nutella**®
marzapane rosa q.b.
marzapane bianco q.b.

Ritagliate dal pan di Spagna, con uno stampino da tartellette, degli ovali in numero pari. Spalmatene metà con la **nutella**®, sovrapponete gli ovali rimasti, pressateli e rivestiteli con il marzapane rosa. Modellateli in modo da dar loro la forma di porcellini, modellate anche le orecchie, il naso e la coda, con il marzapane bianco disegnate gli occhi.

Poneteli in un vassoio e serviteli soprattutto per le feste dei bambini.

Porcospino

Ingredienti per 4 persone:

uova sode
00 g di burro
00 g di zucchero a velo
00 g di savoiardi
latte q.b.
1 bicchiere di liquore a piacere
pinoli q.b.
4 cucchiai di **nutella**®
3 cioccolatini

Lavorate bene il burro con i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo finché otterrete una crema liscia e omogenea.

Bagnate i savoiardi nel liquore che avrete allungato con il latte, disponeteli in un piatto da portata dandogli una forma ovale, ricoprite con la crema, poi fate un altro strato di savoiardi bagnati nel liquore, farcite con la **nutella**®, poi ancora savoiardi bagnati, crema e così fino a esaurimento degli ingredienti.

Ricoprite di pinoli infilati come spilli, con i cioccolatini formate gli occhi e la bocca.

Mettete il porcospino in frigorifero prima di servirlo.

Profiteroles alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

Per i bignè:

4 uova
250 g d'acqua
100 g di burro
150 g di farina
un pizzico di sale

Per la crema pasticcera:

1/2 litro di latte
100 g di zucchero
150 g d'acqua
50 g di farina
1 bustina di vanillina
3 tuorli

Per la colata:

200 g di nutella®

Per decorare:

panna montata

Preparate i bignè: in una casseruola portate a ebollizione l'acqua, il burro, il sale, poi versate in un solo colpo la farina, mescolate e cuocete per qualche minuto fino a quando il composto si stacca dalle pareti e diventa una palla. Lasciate raffreddare poi aggiungete uno alla volta i tuorli, poi gli albumi montati a neve.

Foderate la placca del forno con la carta, con la pasta fate dei mucchietti della grandezza di una pallina da ping-pong. Cuocete in forno caldo a 200° per circa 20 minuti. Lasciateli raffreddare. Nel frattempo preparate la crema pasticcera. In una casseruola lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina e la vanillina, e a filo il latte bollente, portate a cottura continuando a mescolare.

Farcite i bignè con la crema pasticcera con la siringa da dolci o facendo una piccola apertura con un coltellino appuntito. Disponete i bignè farciti a cupola in un piatto da portata. Nel frattempo ammorbidite a bagnomaria la nutella®, poi colatela sui profiterolles, decorate con la panna e servite.

Punch alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

150 g di nutella®
2 dl di caffè
4 cucchiai di rum
4 cucchiai di zucchero

Per decorare:

panna montata
cannella

Preparate 4 bicchieri da punch resistenti al calore. Scaldate a bagnomaria la nutella®, unitevi il caffè caldo, lo zucchero e il rum lavorate con una frusta, finché sarà il tutto leggermente montato. Suddividete il punch nei bicchieri, decorate con ciuffetti di panna, spolverizzata di cannella e servite.

Q

Quadrotti alla nutella® *e cocco*

Ingredienti per 60 pezzi:

190 g di noce di cocco secca grattugiata
190 g di zucchero
2 uova
150 g di nutella®
90 g di burro
4 cucchiai di canditi tritati
burro q.b. per la placca

Foderate con un foglio d'alluminio imburrato una tortiera quadrata, spalmate la nutella® sul foglio d'alluminio in modo uniforme, e mettete la tortiera in frigorifero.

Fondete il burro a bagnomaria, mescolatelo alle uova e allo zucchero, al cocco e ai canditi, mescolate il tutto e versate il composto sopra alla nutella® nella tortiera.

Cuocete in forno per circa 25 minuti a 180°.

Sformate e lasciate raffreddare, poi capovolgete la torta, tagliatela in quadrotti e servite.

R

Ravioli autunnali

Per la pasta:

300 g di farina
150 g di burro
150 g di zucchero
3 uova
scorza grattugiata di mezzo limone
un pizzico di sale

Per farcire:

200 g di castagne secche
latte q.b.
80 g di nutella®
3 cucchiai di marmellata di mele cotogne
zucchero a velo

Mescolate la farina con il burro, due tuorli, lo zucchero, il pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone. Amalgamate velocemente tutti gli ingredienti, formatene una palla, avvolgetela in una pellicola trasparente e mettete in frigorifero per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate il ripieno. Lessate nel latte le castagne secche, poi schiacciatele con la forchetta unite la nutella®, la marmellata, mescolate e amalgamate il tutto. Stendete la pasta dello spessore di circa 1/2 cm, ritagliate dei dischi del diametro di circa 8 cm, riempiteli con il composto, chiudeteli facendo aderire bene i bordi. Allineateli nella placca del forno foderata di carta, spennellateli con l'uovo, infornateli a 180° per circa 30 minuti.

Sformateli su un vassoio, spolverizzateli di zucchero a velo, serviteli freddi.

Ravioli ripieni di nutella®

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

300 g di farina
150 g di burro
150 g di zucchero
3 uova
1/2 limone
sale

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Preparate la pasta frolla lavorando rapidamente la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, 2 tuorli, il burro e la scorza grattugiata del limone. Fate ripo-

sare al fresco per circa un'ora, quindi stendete la pasta fino a raggiungere lo spessore di mezzo cm.

Ritagliate dei dischi di 8 cm di diametro, riempiteli con un po' di **nutella**®, chiudeteli, spennellateli con il rosso d'uovo.

Mettete i ravioli sulla placca del forno foderata di carta, cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 30 minuti, spolverizzateli di zucchero a velo e servite.

Riccio di caffè alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

200 g di burro
200 g di zucchero a velo
2 tuorli
2 tazzine di caffè forte
50 g di cioccolata fondente
100 g di savoiardi
nutella® *q.b.*
cognac q.b.
latte q.b.

Sbattete bene i tuorli con lo zucchero, aggiungete il burro ammorbidito fino a ottenere una crema soffice e la cioccolata a pezzetti.

Bagnate alcuni savoiardi divisi in due pezzi nel liquore allungato con un po' di latte, foderate uno stampo e versatevi la crema. Coprite con altri savoiardi tagliati a metà e bagnati nel caffè, spalmatevi sopra la **nutella**®, coprite con i rimanenti savoiardi, mettete in frigorifero prima di servire.

Riccio di cioccolato

Ingredienti per 6 persone:

200 g di biscotti secchi
80 g di **nutella**®
120 g di burro
1 cucchiaio di cacao
2 tuorli d'uovo
80 g di pinoli
50 g di zucchero

Lavorate in una terrina il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungete il cacao e i tuorli, i biscotti tritati, la **nutella**®.

Date al composto la forma di un riccio, guarnitelo con i pinoli per dare l'idea degli aculei.

Mettete in frigorifero per qualche ora poi servite.

Ricotta fritta

Ingredienti per 6 persone:

400 g di ricotta
2 uova
farina q.b.
nutella® *q.b.*
olio per friggere

Tagliate a quadretti la ricotta che deve essere ben scolata, passatela nelle uova sbattute, nella farina poi friggetela in olio bollente, scolatela su carta assorbente.

Ammorbidite la **nutella**® a bagnomaria, immergetevi i quadretti di ricotta e poi servite nei piattini.

Riso soffiato al cocco

Ingredienti per 6 persone:

400 g di riso soffiato
400 g di latte condensato
500 g di farina di cocco
due cucchiai di **nutella**®
scaglie di cioccolato fondente

Amalgamate bene il riso soffiato con il latte condensato, aggiungete la farina di cocco e la **nutella**® ammorbidita a bagnomaria. Mettete il composto nelle coppette e servite con scaglie di cioccolato fondente.

Rotolo al mascarpone

Ingredienti per 6 persone:

500 g di mascarpone
2 tuorli d'uovo
200 g di canditi misti
100 g di zucchero
10 biscotti di pasta frolla
50 g di cacao
4 cucchiai di **nutella**®
3 cucchiai di pistacchi
3 cucchiai di mandorle pelate

Mescolate in una terrina il mascarpone, i canditi tritati e i biscotti tagliati a pezzettini, il cacao e la **nutella**®.

Sbattete i tuorli con lo zucchero e unite il composto ben spumoso al mascarpone. Mescolate bene il tutto, stendete il composto su un foglio di carta d'alluminio, cosparso con i pistacchi pelati e tritati, con le mandorle tritate. Date al composto la forma di un salame, fatelo rotolare sui pistacchi e le mandorle, in modo che aderiscano bene bene, arrotolatelo sulla carta stagnola, mettete in frigorifero per circa due ore poi adagiatelo a fette su un piatto da portata e servite.

Rotolo alla nutella®

Ingredienti per 8 persone:

150 g di farina
150 g di zucchero
1 limone
6 uova

Per farcire:

nutella® *q.b.*
qualche mandorla a filetti

Sbattete le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso, unite la scorza grattugiata del limone e la farina setacciata. Foderate la placca del forno con carta oleata, quindi versatevi il composto livellandolo.

Mettete in forno già caldo a 200° per 15 minuti. Trascorso questo tempo sformate il rotolo, lasciatelo intiepidire, poi sformatelo su un canovaccio, farcitelo con 6 cucchiai di nutella®.

Arrotolate il rotolo, spalmate altra nutella® sul rotolo, spolverizzate di mandorle a filetti poi servite.

S

Sacherina

Ingredienti per 4 persone:

100 g di farina
100 g di zucchero
50 g di burro
100 g di mandorle in polvere
150 g di **nutella®**
3 uova
1 bustina di lievito
latte q.b.

Per guarnire:

zucchero a velo

Amalgamate il burro con lo zucchero, aggiungete i tuorli, la farina e le mandorle in polvere. Fate sciogliere la **nutella®** in poco latte caldo e unitela al composto. Montate gli albumi a neve, unite il lievito setacciato e incorporateli al composto prima preparato, amalgamate il tutto delicatamente.

Foderate una tortiera con carta da forno, versatevi il composto, cuocete in forno a 180° per circa 45 minuti.

Quando sarà cotta sformatela e spolverizzatela di zucchero a velo, lasciatela raffreddare e servite.

Sacher torte

Ingredienti per 8 persone:

130 g di cioccolato fondente
180 g di zucchero
180 g di farina
130 g di burro
6 uova
1 bustina di vanillina
50 g di zucchero a velo
un pizzico di sale

Per farcire:

4 cucchiai di **nutella®**

Per la copertura:

300 g di cioccolato fondente

Montate il burro ammorbidito con un pizzico di sale e la vanillina, aggiungete lo zucchero. Incorporate poi uno alla volta i tuorli.

Fate sciogliere il cioccolato fondente, che avrete spezzettato grossolanamente, a bagnomaria, e una volta intiepidito aggiungetelo alla crema di burro e uova.

Infine montate con un pizzico di sale gli albumi a neve e aggiungete lo zucchero a velo.

Incorporate alla crema di burro, uova, cioccolato e farina setacciata e alternandola agli albumi montati con lo zucchero.

Foderate una tortiera con la carta da forno e versatevi il composto. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

Quando la torta sarà cotta, lasciatela raffreddare, poi sformatela e tagliatela a metà. Spalmate di **nutella®** la superficie di taglio delle due metà e l'esterno della torta.

Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria, spalmatelo sulla torta e sui bordi con una spatola.

Prendete infine, un triangolo di carta da forno, arrotolatelo a cono, riempitelo con un po' di cioccolato, tagliategli la punta e usatelo per scrivere "SACHER" sulla superficie della torta.

Salame di nutella®

Ingredienti per 6 persone:

100 g di **nutella®**
100 g di cioccolato fondente
200 g di biscotti comuni secchi
2 rossi d'uovo
100 g di zucchero a velo
100 g di burro

Fate sciogliere la cioccolata con il burro a bagnomaria. Tritate i biscotti unite lo zucchero, il burro e il cioccolato sciolti, la **nutella®**. Mescolate e amalgamate bene e dategli la forma di un salame.

Avvolgete il salame in una carta stagnola, e ponetelo per qualche ora in frigorifero.

Salame di nutella® *e mandorle*

Ingredienti per 6 persone:

200 g di **nutella®**
250 g di mandorle sbucciate
50 g di zucchero
1 uovo
1 bicchierino di liquore

Amalgamate le mandorle tritate con l'uovo, lo zucchero e la **nutella®**. Date all'impasto la forma di un salame.

Versare il liquore sulla carta stagnola, adagiatevi il salame, chiudete e mettete in frigorifero per un paio d'ore.

Savoiardi fritti

Ingredienti per 6 persone:

1 confezione di biscotti savoiardi
nutella® *q.b.*

Per la pastella:

liquore Sambuca
farina q.b.
olio per friggere

Per servire:

zucchero a velo q.b.

Tagliate i savoiardi a metà per il lungo, farcite ogni metà con la **nutella®**, ricomponete i savoiardi. Preparate la pastella: mescolate la Sambuca con tanta farina quanto basta per avere una pastella fluida e liscia.

Immergetevi i savoiardi farciti nella pastella, poi friggeteli in olio bollente, scolateli su una carta assorbente, cospargeteli di zucchero a velo e servite.

Scatola ripiena di nutella®

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta frolla:

350 g di farina
150 g di zucchero
150 g di margarina
2 uova intere
1 bustina di lievito
scorza di limone grattugiata
burro e farina per la tortiera

Per farcire:

200 g di **nutella®**
100 g di panna fresca
zucchero a velo q. b.

Impastate velocemente lo zucchero con il burro, unite le uova, la farina, la scorza di limone grattugiata e il lievito setacciato.

Imburrate e infarinate una tortiera rettangolare, stendetevi la metà della pasta foderando anche il bordo. Nel frattempo mescolate la **nutella®** con la panna montata. Versate questa crema sulla pasta, ricoprite con l'altra pasta, sigillate bene i bordi e cuocete a 180° per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo sformate la torta, spolverizzatela di zucchero a velo e servitela fredda.

Schiumini alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

125 g di zucchero
3 albumi
50 g di **nutella®**
g 150 di mandorle

Montate gli albumi a neve ferma, unitevi lo zucchero e mescolate ancora per 5 mi-

nuti, incorporatevi la nutella e le mandorle affettate. Nella placca del forno foderata di carta fate tanti mucchietti con il composto, cuocete in forno tiepido a 100° per 20 minuti circa o fino a quando gli schiumini non si saranno ben asciugati.

Scones e nutella

Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina bianca
120 g di burro
1 dl di latte
2 cucchiai di lievito in polvere
sale

Per servire:

nutella *q.b.*

Tagliate a pezzetti il burro ammorbidito, unite la farina, il lievito e un pizzico di sale. Aggiungete a poco a poco il latte, mescolate bene fino a ottenere una pasta morbida. Lasciatela riposare per un'ora coperta con un tovagliolo, poi trascorso questo tempo tirate una sfoglia dallo spessore di 1 cm e mezzo.

Con un bicchiere ritagliate dei dischi che disporrete sulla placca del forno foderata di carta. Cuocete in forno caldo a 180° per 15 minuti.

Serviteli caldi spalmati di nutella.

Semifreddo al mascarpone

Ingredienti per 6 persone:

125 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
1/2 litro di latte
50 g di nutella
100 g di mascarpone

Sbattete i tuorli, poi aggiungete lo zucchero, il latte, mescolate e mettete a cuocere. Togliete il composto dal fuoco prima che bolla. Lasciate raffreddare poi aggiungete il mascarpone. Mescolate la nutella a 3 cucchiai di crema appena fatta. Versate la crema gialla in una coppa, sopra versatevi quella alla nutella, mettete in frigorifero per qualche ora poi servite.

Semifreddo al torrone

Ingredienti per 6 persone:

500 g di panna vegetale
4 uova
40 g di zucchero
80 g di torrone
2 cucchiai di nutella
un quadretto di cioccolato fondente

Montate la panna, a parte montate i tuorli con lo zucchero, unitevi la nutella

e in un altro recipiente montate gli albumi a neve. Tritate grossolanamente la cioccolata e il torrone.

In una terrina mescolate la panna montata, i tuorli sbattuti con zucchero e nutella e gli albumi montati, la cioccolata e il torrone. Mescolate delicatamente e versate in uno stampo, mettete per 12 ore in freezer poi servite.

Serpentone

Ingredienti per 6 persone:

125 g di farina
125 g di zucchero
3 uova
la buccia grattugiata di un limone
1 bustina di lievito

Per la crema:

6 tuorli
50 g di farina
1/2 litro di latte
200 g di zucchero

Per farcire:

alchermes q.b.
rum q.b.
3 cucchiai di nutella
cacao q.b.

Montate separatamente gli albumi a neve e i tuorli con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone.

Mescolate i due composti unite la farina e il lievito setacciati, lavorate bene il composto in modo che risulti omogeneo. Foderate con carta speciale la placca del forno versatevi il composto e cuocete per 10 minuti a 200°.

Nel frattempo preparate la crema: sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina e stemperate il tutto con il latte caldo. Portate a cottura mescolando. A metà della crema aggiungete la nutella.

Sformate il dolce su un burazzo umido, bagnatelo con l'alchermes e il rum, spalmate da una parte la crema gialla dall'altra la crema alla nutella.

Arrotolate il serpentone, spolverizzatelo con un po' di cacao e servitelo freddo.

Sfogliata alle pere

Ingredienti per 6 persone:

1 confezione di pasta sfoglia da 500 gr
500 g di pere
25 g di burro
80 g di zucchero
50 g di biscotti secchi
nutella *q.b.*
1/2 bicchierino di grappa alle pere
1 uovo
1 arancia

Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine.

Fate fondere il burro in una padella adagiatevi le fette di pere, insaporitele

per qualche minuto, poi spolverizzatele con due cucchiai di zucchero e spruzzatele con la grappa.

Cuocete per 10 minuti poi cospargetele con la buccia d'arancia e con i biscotti polverizzati.

Stendete la pasta sfoglia in due dischi del diametro di circa 22 cm.

Con un disco foderate una tortiera inumidita, spalmate la nutella® sulla pasta, poi adagiatevi le pere, coprite con il secondo disco di pasta, sigillate bene i bordi, spennellate la pasta con l'uovo sbattuto e bucherellatela.

Cuocete in forno a 200° per circa 30 minuti.

Sformatela, spolverizzatela con il rimanente zucchero, lasciatela raffreddare e poi servitela.

Sfogliata deliziosa

Ingredienti per 6 persone:

1 confezione di pasta sfoglia surgelata
3 uova intere
80 g di zucchero
60 g di farina
50 g di burro
1 bicchierino di liquore all'amaretto
100 g di mandorle
200 g di amaretti
1/2 bustina di lievito
2 cucchiai di nutella®
un pizzico di sale

Sbattete le uova con lo zucchero, unite il burro sciolto, la farina e il lievito setacciati, il liquore e il sale.

Tritate le mandorle senza pelarle, sbriciolate gli amaretti, uniteli all'impasto e mescolate bene il tutto.

Stendete la pasta sfoglia, adagiatela in uno stampo a cerniera foderato di carta da forno, lasciando fuori i 4 angoli. Sul fondo fate uno strato di nutella® e sopra versatevi il composto.

Ripiegate gli angoli che non dovranno coprire tutta la pasta e cuocete in forno a 170° per 30 minuti.

Sformate e lasciate raffreddare poi servite.

Sfoglie di pere farcite

Ingredienti per 6 persone:

6 pere piccole
4 cucchiai di zucchero
6 cucchiai di mascarpone
3 cucchiai di nutella®
2 cucchiai di liquore alle pere
un cucchiaio di zucchero vanigliato

Sbucciate le pere, tagliatele a fette sottili nel senso della lunghezza.

Disponetele sulla placca ricoperta di carta e spolverizzatele con lo zucchero, cuocetele in forno per circa 10 minuti a 180°.

Mescolate metà del mascarpone con lo zucchero vanigliato e il liquore, mentre l'altra metà mescolatela alla nutella®.

Togliete le fette di pere dal forno, lasciatele raffreddare, farcitele alternando crema al mascarpone con crema alla nutella®.

Disponetele nei piatti e servitele.

Sigarette alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

2 albumi
100 g di zucchero
90 g di burro fuso
80 g di farina

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Montate a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero, incorporate la farina e il burro fuso.

Foderate con carta da forno la placca, e fatevi cadere un cucchiaino di composto che allargherete con un coltello in modo da raggiungere 10 cm di diametro. Fate solo 2 o 3 sigarette alla volta.

Cuocete in forno a 160° per 5 o 6 minuti o fino a quando non saranno dorati.

Appena saranno dorati, staccateli dalla placca con una spatola, arrotolateli intorno al manico di un cucchiaio di legno, fate raffreddare, poi delicatamente staccateli dal manico e riempiteli con un po' di nutella®.

Snack allegri

Ingredienti per 4 persone:

20 grissini torinesi
1 bicchiere di nutella®
corallini dolci colorati q.b.

Spalmate ogni grissino con la nutella®, poi passateli nei corallini colorati dolci, sistemate i grissini colorati in una ciotola alta e servite.

Snack veloci alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

4 grissini torinesi
4 grissini al sesamo
4 grissini al mais
nutella® *q. b.*

Intingete metà di ogni grissino nella nutella® e degustate.

Sorprese di carnevale

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

300 g di farina
200 g di burro
300 g di ricotta
un pizzico di sale
1 bustina di lievito

Per il ripieno:

300 g di **nutella®**

Per guarnire:

zucchero a velo

Lavorate il burro ammorbidito con la ricotta. Impastate la farina, il lievito, il sale e il composto di burro e ricotta, lavorate bene, formate una palla che coprirete con una pellicola e metterete in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso questo tempo tirate una sfoglia allo spessore di 5 mm e ritagliate dei quadrati di 10 cm di lato.

Riempite i quadrati con la **nutella®**, ripiegateli e sigillateli.

Foderate con carta speciale la placca del forno allineatevi le sorprese e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Trascorso questo tempo, toglieteli dal forno, allineateli in un vassoio da portata, spolverizzateli di zucchero a velo, lasciateli raffreddare e servite.

Sospiri alla **nutella®**

Ingredienti per 6 persone:

200 g di mandorle pelate e tritate
200 g di zucchero
2 albumi
1 bustina di vanillina

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Montate a neve gli albumi, aggiungete lo zucchero, le mandorle, la vanillina, mescolate il tutto delicatamente.

Fate dei mucchietti che adagerete ben distanziati sulla placca del forno foderata di carta speciale. Cuocete a 150° fino a quando i sospiri non saranno ben dorati.

Sformateli, lasciateli raffreddare, farciteli con la **nutella®** e avvolgeteli in cartine colorate come grosse caramelle, poi servite.

Soufflè goloso

Ingredienti per 4 persone:

70 g di zucchero
4 uova
1 bustina di vanillina
200 g di **nutella®**
un pizzico di sale
burro per lo stampo

Fate sciogliere la **nutella®** a bagnomaria, poi aggiungete i tuorli d'uovo e lo zucchero, mescolate bene, poi incorporate gli albumi montati a neve.

Imburrate uno stampo da soufflè, versatevi il composto e cuocetelo a 160° per 10 minuti, poi alzate la temperatura a 180° e lasciate cuocere per 20 minuti.

Sformate e servite subito il soufflè.

Spiedini di crêpes

Ingredienti per 4 persone:

Per le crêpes:

80 g di farina
2 uova
2 dl di latte
un pizzico di sale
burro q.b.

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Per decorare:

qualche fragola
2 kiwi
2 albicocche
una banana
cointreau q.b.
burro
zucchero

Sbattete le uova con il sale, incorporate la farina, poi il latte, mescolate bene, fate riposare la pastella per 30 minuti.

Ungete di burro una padella antiaderente del diametro di 10 cm, poi toglietelo dal fuoco versatevi un mestolino di pastella che farete allargare sul fondo, ruotando il tegame, rimettete sul fuoco e fate cuocere da ambo le parti.

Procedete così fino a esaurimento della pastella.

Spalmate ogni crêpe con la **nutella®**, piegatela in 4 parti e infilate le crêpes negli spiedini, alternandole con fette di kiwi, pezzi di albicocche, fetta di banana, fragole.

Adagiate gli spiedini sulla placca del forno foderata di carta speciale spruzzateli col cointreau e spolverizzateli di zucchero, passateli al grill per 10 minuti e servite.

Stelline alla **nutella®**

Ingredienti per 4 persone:

1 pan brioche
nocciole tritate q.b.
qualche nocciola intera

Con lo stampino a stella ricavate dal pan brioche tante stelline.
Spalmatele di **nutella®**, cospargete la superficie con la granella di nocciole e mettete in mezzo ad ogni stellina una nocciola, poi servite.

Strudel con salsa alla **nutella®**

Ingredienti per 6 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia
250 g di ricotta
125 g di yogurt magro
2 banane
30 pinoli
100 g di zucchero
1 uovo

Per la salsa:

150 g di **nutella®**
1 dl di panna

Frullate lo yogurt con la ricotta, il tuorlo e lo zucchero, unite l'albume montato a neve.
Stendete la pasta sfoglia e spalmatevi la crema di ricotta prima preparata, sopra disponetevi le banane tagliate a dadini, i pinoli; ripiegate verso l'interno e arrotolate lo strudel sigillandolo bene.
Cuocete in forno già caldo a 200° per 25 minuti.
Sciogliete la **nutella®** a bagnomaria, incorporatevi la panna.
Sformate lo strudel e servitelo tiepido accompagnato con salsa alla **nutella®** calda.

T

Taralli e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

500 g di farina
1/2 bicchiere d'olio
1/2 bicchiere di vino bianco
sale
acqua q.b.
semi di finocchio q.b. facoltativi

Impastate la farina con l'olio e il vino, sale, i semi di finocchio e acqua q.b. per avere un impasto sodo.

Con la pasta fate dei cordoni, tagliateli a pezzi di circa 10 cm e chiudeteli a ciambella. Fateli bollire per pochi minuti in acqua, scolateli e lasciateli asciugare per una notte.

Il giorno dopo disponeteli sulla placca del forno foderata di carta speciale e cuoceteli per circa 20 minuti a 180°, poi sformateli, lasciateli raffreddare e serviteli con la nutella® per apprezzare il connubio tra dolce e salato.

Tartellette ovali

Ingredienti per 4 persone:

100 g di nocciole
160 g di zucchero
60 g di maizena
6 albumi d'uovo
1 bustina di vanillina

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Mescolate le nocciole tritate finemente con la maizena, unite lo zucchero e la vanillina e infine gli albumi montati a neve.

Con la tasca da pasticcere fate dei mucchietti ovali che adagerete sulla placca del forno foderata di carta.

Cuoceteli a 160° per circa 20 minuti, sformateli, lasciateli raffreddare poi spalmate la nutella® sulla metà dei biscotti, sovrapponetevi l'altra metà e servite.

Tartufi alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

250 g di nutella®
3 cucchiai di panna
1 cucchiaio di rum

Per guarnire:

codette di cioccolato

Fate sciogliere a bagnomaria la nutella®, in un altro pentolino fate bollire la panna.

Aggiungete alla panna intiepidita il rum e mescolate.

Unite il composto di panna alla nutella®, lasciate raffreddare in un luogo fresco per circa un'ora.

Con un cucchiaino fate delle palline che passerete nelle codette di cioccolato.

Sistemate i tartufi nei pirottini di carta, poi serviteli, altrimenti conservateli in frigorifero.

Tegole e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

125 g di mandorle spellate e tostate
125 g di nocciole tostate e spellate
50 g di farina
250 g di zucchero
75 g di burro
4 uova
un pizzico di sale

Per servire:

nutella® *q.b.*

Tritate nel mixer le mandorle e le nocciole, mescolatele con la farina e il burro prima fuso.

Montate le uova con lo zucchero e il sale, aggiungete il composto di mandorle e farina, mescolate fino ad avere un composto omogeneo.

Rivestite la placca del forno con carta e distribuite il composto a cucchiaini tenendoli distanziati tra di loro in modo da far assumere la classica forma a tegola.

Mettete la placca in forno a 180° e cuocete per circa 12 minuti.

Trascorso questo tempo sformate le tegole e mettetele sul matterello in modo che prendano la forma ricurva tipica delle tegole.

Quando si saranno raffreddate staccatele dal matterello e servitele accompagnando con nutella®.

Tigelle farcite di nutella®

Ingredienti per 4 persone:

Per le tigelle:

500 g di farina
50 g di strutto
1 cubetto di lievito di birra
sale

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Impastate la farina con il sale, lo strutto, il lievito sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida, lavorate bene fino ad avere una pasta liscia. Coprite e lasciate riposare per circa due ore in un luogo tiepido.

Trascorso questo tempo tirate una sfoglia alta circa 1/2 cm, tagliate dei dischi di circa 10 cm di diametro, cuoceteli nell'apposito utensile o in mancanza in forno caldo a 200° per circa 15 minuti. Quando saranno cotte e ancora calde tagliatele a metà e spalmatele con nutella®, degustatele subito.

Tiramisu

Ingredienti per 8 persone:

500 g di mascarpone
6 uova
100 g di zucchero
100 g di cacao in polvere
4 cucchiai di nutella®
3 tazze di caffè
1 scatola di biscotti pavesini

Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete il mascarpone, montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente al composto. Aggiungete a metà del composto la nutella®, amalgamate bene.

Foderate uno stampo rettangolare con i pavesini tuffati nel caffè, unite la crema al mascarpone, spolverizzate con il cacao passato da un colino, poi fate un altro strato di pavesini bagnati nel caffè. Sopra mettete la crema alla nutella®, spolverizzate con il cacao, procedete così fino a esaurimento degli ingredienti, terminate con una spolverizzata di cacao. Mettete in frigorifero per qualche ora e poi servite.

Torri alla nutella®

Ingredienti per 8 persone:

400 g di nutella®
500 g di biscotti secchi rotondi
200 g di biscotti comuni secchi

Per decorare:

4 bandierine colorate
4 coni da gelato

Spalmate i biscotti comuni con la nutella® da una sola parte e diponeteli in 3

strati formando un quadrato. Spalmate di nutella® anche i biscotti rotondi e impilateli e formate 4 cilindri. Sistemate i 4 coni sulla sommità di ogni cilindro e sopra sistemate 4 bandierine. Mettete in frigorifero per un'oretta poi servite.

Torta ai corn flakes

Ingredienti per 6 persone:

Per la base:

200 g di corn flakes
150 g di burro
4 cucchiai di miele
4 cucchiai di nutella®

Per il ripieno:

150 g di zucchero
1/2 litro di latte
6 tuorli
16 g di colla di pesce
2 cucchiai di nutella®
250 g di panna montata

Per decorare:

panna montata
qualche chicco di cioccolata

Impastate i corn flakes con il burro morbido, il miele e la nutella®. Versate il composto in uno stampo anche di plastica, appiattendolo bene.

Per il ripieno: battete i tuorli con lo zucchero, aggiungete a filo il latte e mettete il composto sul fuoco, mescolate e portate a cottura senza farla bollire. Togliete dal fuoco e amalgamatevi la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata, unite la nutella® e mescolate. Lasciate raffreddare poi amalgamatevi la panna montata.

Versate il composto sulla base e mettete in frigorifero per qualche ora. Prima di servire decorate con ciuffi di panna montata e chicchi di cioccolata.

Torta al caffè e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

300 g di farina
100 g di margarina
2dl di caffè ristretto
3 uova
150 g di zucchero
1 bustina di lievito

Per farcire:

200 g di nutella®
1 dl di liquore al caffè
1 dl di latte

Per decorare:

zucchero a velo q.b.
10 g di cacao
caffè in polvere q.b.

Sciogliete a bagnomaria la margarina, lasciatela raffreddare.

In una terrina setacciate la farina con il lievito, unite lo zucchero, il caffè, le

uova una alla volta e la margarina sciolta. Mescolate bene in modo d'avere un composto liscio e omogeneo. Foderate con carta da forno una tortiera a bordi alti, versatevi il composto, cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

Lasciate raffreddare, poi sformate il dolce e tagliatelo in due parti.

Sciogliete la nutella® in un tegamino con il latte e il liquore, farcite la torta con la crema ottenuta, ricomponete la torta e mettetela in frigorifero.

Al momento di servire spolverizzate la torta con un setaccio contenente lo zucchero a velo, il cacao e il caffè.

Torta alla crema di latte e nutella®

Ingredienti per 8 persone:

Per la base:

14 fette biscottate
2 cucchiai di zucchero
70 g di burro fuso

Per il ripieno:

400 g di ricotta
120 g di latte condensato
3 cucchiai di nutella®
1 cucchiaio di cacao
3 uova
2 cucchiai di panna fresca

Passate al mixer le fette biscottate, mescolatele con lo zucchero e il burro sciolto.

Stendete il composto in una tortiera foderata di carta da forno e mettete in frigorifero.

Nel frattempo lavorate nel mixer la ricotta unite il latte condensato, la panna, le uova, mescolate bene il tutto.

Versate 3/4 del composto sulla base, mescolate il rimanente composto alla nutella® e al cacao e unitelo alla torta.

Infornate a 200° per circa 30 minuti, lasciate raffreddare e servite.

Torta alla diavola

Ingredienti per 8 persone:

120 g di burro
380 g di zucchero
280 g di farina
2 uova
100 g di nutella®
1/4 di litro di yogurt naturale
1/2 bustina di lievito
5 cucchiai d'acqua

Nel mixer montate il burro con lo zucchero e le uova, incorporatevi poi tutti gli altri ingredienti, sbattete fino a quando avrete un composto liscio e omogeneo. Foderate uno stampo con carta da forno, versatevi il composto e cuocete a 160° per circa 40 minuti.

Sformatela, lasciatela raffreddare e servite.

Torta al limone farcita alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

400 g di farina
400 g di zucchero
1 bicchiere scarso di olio di semi
1 dl di latte
4 uova
1 limone
1 bustina di lievito
nutella® *q.b.*

Sbattete le uova con lo zucchero aggiungete poco alla volta gli altri ingredienti: il latte, l'olio la buccia grattugiata del limone e il succo, infine il lievito e la farina setacciati. Cuocete in forno a 180° per circa 40 minuti. Quando la torta sarà cotta sfornatela, lasciatela raffreddare, poi tagliatela a metà, spalmatela di nutella®, ricomponete la torta e servite.

Torta allo yogurt

Ingredienti per 6 persone:

125 g di yogurt
250 g di zucchero
350 g di farina
2 uova
3 cucchiai di olio di semi
1 bustina di lievito
zucchero a velo q.b.

Per farcire:

nutella® *q.b*

Sbattete le uova con lo zucchero, unite lo yogurt, l'olio, la farina e il lievito setacciati, mescolate bene. Foderate una tortiera con carta da forno, versatevi il composto, fatelo cuocere a 180° per circa 30 minuti.

Sformatela, lasciatela raffreddare, poi tagliatela orizzontalmente, spalmatela di nutella®, ricomponetela e spolverizzatela di zucchero a velo.

Torta allo zabaione e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

300 g di mandorle non sbucciate, tostate e tritate
300 g di zucchero
8 albumi d'uovo
50 g di amido di mais

Per lo zabaione alla nutella®:

8 tuorli d'uovo
8 cucchiai di zucchero
4 tazzine di Marsala
3 cucchiai di nutella®

Montate a neve gli albumi, incorporateli delicatamente alle mandorle che avrete mescolato allo zucchero, unite anche l'amido di mais.

Dividete questo composto in due parti, versatele in due tortiere di uguale diametro che avrete foderato con carta da forno.

Cuocete a 170° per circa 25 minuti. Nel frattempo preparate lo zabaione: sbattete insieme i tuorli con lo zucchero e aggiungete il Marsala; cuocete a bagnomaria sempre mescolando fino a quando il composto si addensa. Fuori dal fuoco unitevi la nutella®.

Sformate le due torte, mettetene una su un piatto da portata, versatevi un po' di zabaione caldo, coprite con il secondo disco e versate il rimanente zabaione, poi servitela.

Torta alta farcita alla nutella®

Ingredienti per 8 persone:

100 g di burro
4 uova
300 g di zucchero
300 g di fecola
1 bustina di lievito

Per farcire:

nutella®
liquore San Marzano
latte q.b.

Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la fecola e il burro sciolto, il lievito setacciato e infine gli albumi montati a neve.

Foderate con carta da forno una tortiera alta, versatevi il composto e cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti. Sformatela poi lasciatela raffreddare, tagliatela in due parti, bagnatela con il liquore diluito con il latte, spalmatela di nutella®, ricomponetela e servitela.

Torta angelicata

Ingredienti per 6 persone:

400 g di panna
75 g di zucchero
50 g di cioccolato fondente
50 g di amido
3 uova
3 cucchiai di nutella®

Per guarnire:

zucchero a velo

Sbattete un uovo con l'amido di mais, unite uno alla volta due tuorli, montate gli albumi a neve e uniteli al composto.

Foderate la placca del forno con carta speciale e versatevi il composto, cuocete in forno già caldo a 200° per 8 minuti.

Nel frattempo montate la panna con lo zucchero, dividetela a metà: a una parte aggiungete il cioccolato a pezzi, all'altra incorporate delicatamente la

nutella®. Sformate la pasta, lasciatela raffreddare poi tagliatela a metà. Adagiatene una parte su un vassoio da portata, ponetevi sopra i due composti e ricoprite con l'altra pasta, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Torta austriaca

Ingredienti per 8 persone:

Per la torta:

140 g di zucchero
140 g di mandorle
6 uova
50 g di cioccolato
2 cucchiai di pangrattato

Per farcire:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo
scaglie di mandorle

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato, aggiungete lo zucchero e i tuorli, unite delicatamente gli albumi montati a neve, le mandorle macinate e tritate e il pane grattugiato.
Foderate una tortiera con carta da forno, versatevi l'impasto e cuocete a 160° per circa 40 minuti.
Sformate e lasciate raffreddare, poi tagliatela orizzontalmente, spalmatela di nutella® anche nei bordi che guarnirete con schegge di mandorle, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Torta bicolore

Per la base:

200 g di biscotti secchi
90 g di burro sciolto

Per farcire:

250 g di ricotta
60 g di zucchero a velo
12 g di colla di pesce
2 cucchiai di nutella®
150 g di cioccolato fondente
600 g di panna fresca
1 arancia
1 bicchierino di liquore all'arancia
latte q.b.

Per decorare:

panna montata

Polverizzate i biscotti e mescolateli con il burro sciolto, versate il composto in uno stampo pressandolo bene, mettete lo stampo in frigorifero.
Lavorate la ricotta con lo zucchero a velo, aromatizzate con la buccia d'arancia grattugiata. Ammollate la colla di pesce in poco latte caldo, poi strizzatela e unitela alla panna montata.

In una ciotola mescolate il cioccolato sciolto a bagnomaria, la nutella®, il liquore.
Aggiungete metà della panna al cioccolato e l'altra metà alla crema di ricotta.
Distribuite sopra alla base di biscotti la crema alla ricotta, sopra la crema al cioccolato.
Mettete in frigorifero per qualche ora, prima di servire decorate con panna montata.

Torta croccantina alla nutella®

Ingredienti per 8 persone:

12 uova
12 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di farina
un cucchiaino di lievito in polvere

Per il croccante:

140 g di zucchero
300 g di noci tritate

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Fate il croccante: fate sciogliere lo zucchero in un tegame, quando lo zucchero sarà caramellato unitevi le noci, stendetelo su un piatto bagnato, lasciatelo raffreddare, poi tritatelo a farina.
Sbattete i tuorli con lo zucchero unitevi la farina di noci, poi la farina bianca e infine gli albumi montati a neve. Cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti.
Sformate la torta, lasciatela raffreddare, poi tagliatela a metà, farcitela con la nutella® ricomponetela e servite.

Torta di albumi e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

5 albumi
10 biscotti secchi
2 cucchiai di mandorle tritate
1 cucchiaio di nutella®
2 cucchiai di zucchero
1 bicchiere di latte

Per il caramello:

3 cucchiai di zucchero

Montate a neve gli albumi con lo zucchero, unite i biscotti tritati, le mandorle, il latte e la nutella® che avrete ammorbidito a bagnomaria.
In uno stampo fate caramellare lo zucchero, versatevi il composto e fatelo cuocere a bagnomaria per circa un'ora. Lasciate raffreddare poi sformate e servite.

Torta di cioccolato e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

100 g di nutella®
150 g di cioccolato fondente
3 uova
120 g di zucchero
50 g di farina
burro q.b.
150 g di panna da montare

Montate i tuorli con 100 g di zucchero, fate fondere il cioccolato spezzettato a bagnomaria poi versatelo a filo sulla nutella®, mescolate fino ad avere un composto ben amalgamato. Unite il composto alla crema di uova, unite gli albumi montati a neve, mescolate dal basso verso l'alto.

Incorporate al composto la farina a cucchiaiate. Foderate la placca del forno con carta speciale, versatevi il composto e cuocetelo in forno a 180° per 30 minuti.

Sformate e lasciate raffreddare, poi ritagliate dal dolce 3 rettangoli.

Montate la panna con lo zucchero rimasto, farcite il primo strato di torta, sovrapponetevi il secondo, spalmatelo di panna e terminate con il terzo strato, coprite la superficie con un velo di panna e con granella di cioccolato, lasciate raffreddare poi servitela tagliata a pezzi.

Torta di crêpes alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

Per le crêpes:

125 g di farina
2,5 dl di latte
3 uova
burro
sale

Per il ripieno:

nutella® *q.b.*

Per guarnire:

1 albume
70 g di zucchero.

Sbattete le uova con il sale, incorporate la farina e poco per volta il latte. Lasciate riposare per 30 minuti circa.

Trascorso questo tempo scaldate un tegamino antiaderente e ungetelo di burro, versatevi fuori dal fuoco un mestolino di pastella, inclinate il tegame e fatela scorrere sul fondo, rimettete sul fuoco e fate cuocere da ambo le parti. Procedete fino a esaurimento della pastella, dovreste ottenere 12 crêpes.

Spalmate ogni crêpe con la nutella®, e sovrapponetele a mo' di torta.

Terminate la torta con una crêpe, decorate con l'albume montato a neve con lo zucchero, mettete in forno a 220° per pochi minuti e servite.

Torta di mollica e nutella®

Ingredienti per 4 persone:

250 g di mollica di pane
1/2 litro di latte
100 g di zucchero
100 g di mandorle
2 uova
50 g di zucca candita
3 cucchiai di nutella®

Per guarnire:

zucchero a velo q.b.

Spezzettate il pane e mettetelo in una ciotola con il latte tiepido e lasciatelo fino a quando non è ben ammorbidito. Tagliate a dadini la zucca, e tritate grossolanamente le mandorle.

In una terrina mescolate il pane strizzato dal latte, lo zucchero, la nutella®, le uova sbattute, le mandorle e la zucca candita. Foderate una tortiera di carta da forno, imburratela e versatevi il composto e cuocete per 50 minuti a 180°. Sformate la torta, lasciatela raffreddare, spolverizzatela di zucchero a velo e servite.

Torta di noci

Ingredienti per 6 persone:

150 g di farina
150 g di zucchero
100 g di burro
2 uova
30 g di nutella®
150 g di noci tritate
25 g di mandorle
50 g di uva sultanina
50 g di canditi misti
1 bicchierino di Marsala
1 bustina di lievito

Sbattete il burro fino a quando non sarà diventato soffice e spumoso, unite lo zucchero, mescolate bene poi unite le uova una per volta sempre mescolando per un verso, da ultimo versate la farina e il lievito setacciati. Mescolate bene poi unite la nutella®, le mandorle sbucciate e tritate finemente, le noci tritate l'uvetta che avrete ammollato in acqua poi strizzata e infarinata, i canditi e il Marsala. Foderate uno stampo con carta da forno, versatevi l'impasto e cuocete a 180° per circa 40 minuti. Sformatela e degustatela il giorno dopo.

Torta di pane e nutella®

Ingredienti per 6 persone:

150 g di pane raffermo
100 g di biscotti
2 cucchiai di nutella®
80 g di zucchero
1 uovo
50 g di uva passa
30 g di pinoli
3 dl di latte
rum q.b.

Ammollate l'uvetta nel rum. Tagliate il pane a pezzi e copritelo con il latte e

lasciatelo macerare per 30 minuti. Tritate finemente i biscotti. In una terrina mescolate il pane, i biscotti tritati, la nutella®, lo zucchero, l'uovo, passate al mixer, quindi unite l'uvetta sgocciolata e i pinoli.

Foderate una tortiera con carta da forno, versatevi il composto e cuocete in forno caldo a 180° per circa un'ora. Lasciatelo raffreddare poi servite.

Torta di panna e nutella®

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta frolla:

300 g di farina
100 g di zucchero
75 g di burro
2 uova
1/2 bustina di lievito
scorza di limone

Per il ripieno:

5 uova
500 g di panna
100 g di zucchero a velo
100 g di nutella®

Preparate la pasta frolla: mescolate velocemente tutti gli ingredienti, formate una palla che avvolgerete in una pellicola trasparente e metterete in frigorifero.

Nel frattempo preparate il ripieno: sbattete le uova con lo zucchero a velo, aggiungete la panna e la nutella®. Tirate la pasta frolla, stendetela in una tortiera rivestita di carta da forno, e versatevi il ripieno, infornate a 180° per circa 30 minuti.

Sformate, lasciate raffreddare poi degustate.

Torta di polenta

Ingredienti per 4 persone:

200 g di farina gialla
200 g di farina bianca
200 g di zucchero
200 g di olio di semi
1 uovo
sale
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
scorza di limone

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Amalgamate tutti gli ingredienti aggiungendo per ultimo la scorza grattugiata del limone e il lievito setacciato.

Foderate di carta da forno una tortiera a cerniera e versatevi il composto e cuocete in forno a 180° per circa 50 minuti.

Sformate la torta, lasciatela raffreddare, poi tagliatela orizzontalmente e farcitela con nutella® e servitela.

Torta di rose alla nutella®

Ingredienti per 8 persone:

300 g di farina
80 g di burro
3 tuorli
1 cucchiaino di sale
20 g di lievito di birra
1 bustina di vanillina
1/2 bicchiere di latte
50 g di zucchero

Per farcire:

nutella® *q.b.*
50 g di burro fuso

In una ciotola setacciate 50 g di farina, unitevi il lievito sciolto in un po' di latte, un cucchiaio di zucchero e un pizzico di sale. Lasciate lievitare fino a quando non si forma una schiuma.

Trascorso questo tempo aggiungete la rimanente farina, il burro ammorbidito, lo zucchero rimasto, la vanillina, i tuorli e il restante latte. Impastate il tutto fino ad avere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciate lievitare la pasta coperta in luogo tiepido per circa 2 ore.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta con il matterello, pennellatela con il burro fuso e farcitela con la nutella®. Arrotolate la pasta su se stessa e tagliate dei pezzi alti 4 cm.

Foderate con carta da forno uno stampo rotondo, allineatevi le rose, coprite e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa un'ora. Cuocete in forno caldo a 180° per circa un'ora.

Lasciate raffreddare poi servite.

Torta di tagliatelle fritte

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta frolla:

300 g di farina
2 tuorli d'uovo
120 g di zucchero
150 g di burro
un pizzico di sale
la buccia grattugiata di 1 limone
fagioli secchi per infornare

Per farcire:

2 uova
200 g di farina
scorza grattugiata di un'arancia
4 cucchiai di zucchero
nutella® *q.b.*
zucchero a velo
olio per friggere

Preparate la pasta frolla, mescolando velocemente tutti gli ingredienti. Formate una palla, avvolgetela in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo impastate la farina con le uova, lavoratela come per le classiche tagliatelle. Tirate una sfoglia non troppo sottile, cospargetela di zucchero e della scorza dell'arancia grattugiata.

Arrotolate la pasta su se stessa e tagliatela a fette di circa un cm, avendo cura di lasciare i rotolini interi.

Friggete le tagliatelle in abbondante olio e scolatele su un foglio di carta assorbente.

Stendete la pasta frolla e mettetela in una tortiera foderata di carta da forno, mettete sopra la pasta dei fagioli.

Infornate a 180° per circa 25 minuti.

Quando la pasta sarà cotta, sformatela, adagiatela in un piatto da portata, togliete i fagioli; spalmatela di nutella® e disponete sopra le tagliatelle fritte.

Cospargete di zucchero a velo e servite.

Torta fantasia

Ingredienti per 8 persone:

Per il pan di Spagna:

130 g di farina
70 g di fecola
150 g di zucchero
2 cucchiaini di lievito vanigliato
3 cucchiai d'acqua bollente
3 uova

Per farcire:

liquore a piacere q.b.
nutella® *q.b.*

Per la glassa:

200 g di zucchero a velo
4 cucchiai d'acqua bollente

Per guarnire:

confettini colorati

Sbattete i tuorli insieme all'acqua, aggiungete lo zucchero e sbattete fino ad avere una crema soffice.

Montate a neve durissima gli albumi a neve, a questi aggiungete i tuorli sbattuti, setacciatevi la farina, la fecola, il lievito, e mescolate delicatamente.

Foderate una tortiera con carta da forno, versatevi il composto e cuocete in forno caldo a 200° per circa 30 minuti.

Quando sarà cotta sformatela, lasciatela raffreddare, tagliatela orizzontalmente, bagnatela con il liquore, spalmatela con la nutella® e ricomponete la torta.

Preparate la glassa: setacciate lo zucchero a velo e mescolatelo con l'acqua, otterrete un composto denso e liscio.

Spalmate la glassa sulla torta, guarnitela con confettini colorati e servite.

Torta farcita alle nocciole

Ingredienti per 6 persone:

Per la torta:

250 g di nocciole
100 g di zucchero
2 tuorli
3 albumi
1 cucchiaio di fecola
una punta di lievito
sale

Per farcire:

300 g di nutella®
zucchero a velo q.b.

Passate al mixer 200 g di nocciole e 50 g di zucchero fino a polverizzare i tutto, unite i tuorli, la fecola, lo zucchero rimasto e il lievito.

Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli delicatamente a composto.

Foderate una tortiera a cerniera con carta da forno, versatevi il composto cuocetela in forno a 180° per circa 30 minuti.

Sformate la torta, lasciatela raffreddare poi tagliatela orrizontalmente in tr parti che spalmerete con la nutella®. Ricomponete la torta, spolverizzatela d zucchero a velo, guarnitela con le nocciole rimaste e servite.

Torta meringata

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta frolla:

300 g di farina
100 g di zucchero
2 tuorli d'uovo
100 g di burro
1/2 bustina di lievito
un cucchiaino di miele
un pizzico di sale

Per farcire:

250 g di ricotta
150 g di nutella®
1 uovo
12 amaretti tritati

Per la meringa:

5 albumi d'uovo
150 g di zucchero a velo.

Impastate velocemente tutti gli ingredienti per la pasta frolla, avvolgete l pasta ottenuta in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per un'o circa.

Nel frattempo preparate il ripieno: mescolate la ricotta con la nutella®, l'uov e gli amaretti tritati.

Montate gli albumi a neve ben ferma, aggiungete lo zucchero e otterrete c sì una meringa densa.

Stendete la pasta frolla dello spessore di circa 1 cm e mezzo. Foderate u

tortiera con carta da forno, stendetevi la pasta, riempitela con il ripieno di nutella®, amaretti e ricotta, versatevi sopra la meringa.

Infornate a forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Sfornate, lasciatela raffreddare, servitela fredda.

Torta mora

Ingredienti per 6 persone:

200 g di zucchero
200 g di farina
4 cucchiai di cacao
2 uova
100 g di burro
1 bustina di lievito vanigliato
1/2 bicchiere di latte

Per farcire:

100 g di panna
1/2 barattolo di nutella®

Per decorare:

lamelle di mandorle
zucchero a velo

Sbattete le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso, unite il latte, il cacao, la farina setacciata con il lievito e il burro fuso e freddo.

Amalgamate il tutto poi versate in uno stampo a cerniera foderato con carta da forno, cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti.

Quando la torta sarà cotta sformatela e fatela raffreddare.

Nel frattempo versate la nutella® in un tegame e fatela ammorbidire a fuoco basso. Montate la panna.

Dividete la torta a metà poi farcitela con uno strato di nutella®, sopra mettete uno strato di panna. Ricomponete la torta, spalmate di nutella® anche la superficie e i bordi, fiorite con le mandorle e spolverizzate di zucchero a velo, poi servite.

Torta morbida alla nutella®

Ingredienti per 6 persone:

350 g di farina
180 g di zucchero
200 g di nutella®
5 uova
1 bustina di lievito
1 bicchiere di latte
1 pizzico di sale

Per servire:

panna montata

In una casseruola sbattete le uova con lo zucchero, amalgamate la nutella® e mescolate fino ad avere un impasto liscio e omogeneo. Setacciate la farina e il lievito, uniteli al composto insieme al latte e al sale. Foderate una tortiera con

carta da forno, versatevi il composto e cuocetelo a 180° per circa 40 minuti.

Dopo qualche minuto sformate la torta, servitela fredda con panna montata.

Torta morbidona

Ingredienti per 6 persone:

200 g di nutella®
100 g di burro
80 g di zucchero
3 uova
70 g di farina
zucchero a velo

Sciogliete il burro a bagnomaria, unitevi la nutella®.

Sbattete i tuorli con lo zucchero, incorporate la crema di nutella® e burro, unite la farina setacciata e gli albumi montati a neve.

Foderate una tortiera con carta da forno, versatevi il composto e cuocete per 20 minuti a 180°.

Sformate la torta, spolverizzatela di zucchero a velo e servite.

Torta super

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta frolla:

300 g di farina
125 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo
la scorza grattugiata di un limone
un pizzico di sale
una punta di lievito per dolci

Per farcire:

250 g di zucchero
50 g di farina
4 uova
1/2 litro di latte
200 g di mandorle sbucciate
100 g di cacao in polvere
4 cucchiai di nutella®

Impastate velocemente tutti gli ingredienti della pasta frolla, formate una palla e mettetela in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema: mescolate in un tegame i tuorli con 80 g di zucchero, aggiungete la farina e il latte, mescolate bene, mettete sul fuoco e portate a cottura senza farla bollire.

Mescolate metà della crema alla nutella®.

Foderate uno stampo con carta da forno, stendetevi la pasta frolla, sopra versatevi le due creme: da una parte la crema gialla, dall'altra la crema alla nutella®, spolverizzate con il cacao, sopra mettete gli albumi montati a neve con il rimanente zucchero e le mandorle tritate, e spolverizzate con il cacao.

Cuocete in forno già caldo a 200° per 10 minuti, poi diminuite il calore a 150° e cuocete per circa 30 minuti. Sformate la torta e servitela fredda.

Tortelli di carnevale

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

500 g di farina
2 uova
1/2 bicchierino di grappa
250 g di zucchero
1 limone
1 bustina di lievito

Per il ripieno:

nutella *q.b.*
100 g di amaretti

Per servire:
zucchero a velo q.b.

Setacciate la farina e il lievito, impastateli con le uova, lo zucchero, la grappa, la buccia del limone grattugiata, lavorate bene tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia e omogenea. Lasciate riposare la pasta per qualche minuto.

Nel frattempo sbriciolate gli amaretti e mescolateli alla nutella.

Tirate la sfoglia dello spessore di 3 mm, ritagliate con un tagliapasta dei dischi di circa 8 cm di diametro, riempite ogni cerchio con un po' di ripieno, richiudeteli sigillandoli bene.

Allineate i tortelli sulla placca del forno foderata di carta speciale e cuoceteli a 200° per circa 15 minuti. Sfornate i tortelli, cospargeteli di zucchero a velo e serviteli freddi.

Tortillas e nutella

Ingredienti per 6 persone:

350 g di farina di mais decorticato
sale
nutella *q.b.*

Mettete la farina a fontana sul piano di lavoro cospargetela di sale, poi incorporatevi poco alla volta due litri e mezzo d'acqua. Lavorate bene fino ad avere un impasto liscio e omogeneo.

Ricavate dall'impasto tante polpette della dimensione di un uovo che appiattirete o tra le palme delle mani o con il matterello tra due fogli di carta da forno, dovete ottenere dodici dischi sottili come una moneta.

Cuoceteli in una piastra arroventata e da entrambi i lati in modo che risultino ben dorati.

Degustateli spalmati di nutella come si fa per la nostra piadina.

Tortone alla nutella

Ingredienti per 8 persone:

300 g di farina
300 g di zucchero
100 g di burro
3 uova
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito

Per farcire:

nutella *q.b.*
latte e liquore al cioccolato q.b.

Sciogliete il burro a bagnomaria, sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina e il lievito setacciati, il latte e il burro fuso, unite gli albumi montati a neve.

Foderate una tortiera con la carta da forno, versatevi il composto e cuocete a 180° per 30 minuti.

Sformate la torta, lasciatela raffreddare, poi tagliatela a metà, bagnatela con il liquore al cioccolato diluito con il latte. Spalmate le due parti della torta con la nutella, ricomponetela e spalmate la nutella, anche sopra la torta e in tutta la circonferenza.

Tramezzini fritti

Ingredienti per 4 persone:

300 g di farina
2 uova
30 g di zucchero
40 g di burro
1 cucchiaino di lievito per dolci
rum q.b.
sale
olio per friggere

Per farcire:

nutella *q.b*

Per decorare:

zucchero a velo

Setacciate la farina con il lievito, unite lo zucchero, impastate con il burro, le uova e il rum.

Lavorate il composto, formate una palla di pasta, avvolgetela in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso questo tempo stendete la pasta in una sfoglia sottile e con un tagliapasta ricavate dei dischi di 8 cm.

Incidete i dischi con qualche taglietto, mettete un cucchiaino abbondante di nutella, coprite con un altro disco di pasta, sigillando bene i due dischi.

Friggete i dischi in abbondante olio, scolateli su carta assorbente, spolverizzateli di zucchero a velo e servite.

Tramezzini golosi

Ingredienti per 4 persone:

1 pacco di pancarré
nutella® *q.b.*
panna spray

Togliete la crosta al pancarré e tagliatelo diagonalmente. Spalmate ogni fetta con nutella® e spruzzate un po' di panna, sovrapponete un'altra fetta.
Procedete così per tutte le fette di pane, per servire mettete in ogni tramezzino uno stuzzicadenti.

Tramezzini sfiziosi

Ingredienti per 6 persone:

1 confezione di pancarré
4 banane
nutella® *q.b.*
burro q.b. per imburrare

Dopo aver sbucciato le banane affettatele a rondelle; imburrate le fette di pancarré, dopo aver eliminato la crosta. Tagliate in diagonale le fette di pancarré. Spalmate ogni fetta di nutella®, sopra mettete alcune rondelle di banane e ricoprite con un altra fetta, procedete così fino ad esaurimento.

Treccia alla nutella®

Ingredienti per 8 persone:

550 g di farina
40 g di lievito di birra
100 g di zucchero
125 ml di latte
2 uova
2 tuorli
100 g di burro
un pizzico di sale
un limone
nutella® *q.b.*

Per decorare:

1 tuorlo
2 cucchiai di latte
zucchero in granella q.b.

Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana al centro e sbriciolatevi il lievito, il latte tiepido e un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale.
Mescolate, coprite e lasciate lievitare per 20 minuti.
Trascorso questo tempo, aggiungete lo zucchero, il burro ammorbidito e tagliato a pezzi, le uova e la scorza del limone grattugiata, lavorate bene, coprite e fatela lievitare fino a quando non raddoppia.
Ricavate tre rotoli spalmateli con un po' di nutella®, poi intrecciateli tra loro in modo da ottenere una treccia. Adagiate la treccia sulla placca del forno foderata di carta poi fatela lievitare ancora per 30 minuti.

Pennellate la treccia con il tuorlo sbattuto insieme al latte, spolverizzate con zucchero in granella e cuocetela in forno a 180° per 40 minuti.
Sformate la treccia e lasciatela intiepidire poi servitela a fette.

Triangoli farciti

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

300 g di farina
150 g di margarina
1 bustina di lievito
100 g di zucchero
1 dl di acquavite
un pizzico di sale
1 uovo

Per il ripieno:

nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b.

Sciogliete la margarina a bagnomaria e lasciatela raffreddare.
In una terrina setacciate la farina con il lievito, unite lo zucchero, il sale, la margarina sciolta e l'acquavite; impastate il tutto velocemente e avvolgete la pasta in una pellicola trasparente poi mettetela in frigorifero a riposare per 30 minuti.
Trascorso questo tempo stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene delle losanghe di 5 cm di lato.
Riempite le losanghe con un cucchiaino abbondante di nutella®, richiudeteli in modo da ottenere dei triangoli, sigillateli bene e disponeteli sulla placca del forno foderata di carta, spennellateli con un uovo sbattuto, e cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Sformateli, cospargeteli di zucchero a velo e serviteli tiepidi.

Tronchetto natalizio

Ingredienti per 8 persone:

Per il pan di Spagna:

125 g di zucchero
3 uova
60 g di farina
30 g di cacao

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Per la glassa:

125 g di zucchero a velo
2 cucchiai di cacao
90 g di burro

Sbattete le uova con lo zucchero, unite la farina e il cacao setacciati. Foderate la placca del forno con la carta, versatevi il composto e cuocetelo per 8 minuti in forno già caldo a 200°.

Preparate un tovagliolo bagnato in acqua bollente e strizzato, sopra mettete una carta oleata cosparsa di zucchero, sformatevi il pan di Spagna, eliminando la carta da forno, arrotolatelo, lungo il lato maggiore, fatelo raffreddare.

Nel frattempo preparate la glassa. Sciogliete il cacao in 3 cucchiai d'acqua calda. In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero, unite il cacao e mescolate bene.

Srotolate il pan di Spagna, farcitelo con la nutella® e arrotolatelo di nuovo, tagliate una fetta diagonale da un'estremità e con la glassa attaccatela su un lato del tronchetto.

Ricoprite tutto il tronchetto con la glassa e sistematelo su un piatto da portata. Con un coltello tracciate delle scanalature sulla glassa per simulare il tronco. Mettetelo in frigorifero, prima di servire spolverizzatelo di zucchero a velo.

Tulipani alla nutella®

Ingredienti:

400 g di pasta sfoglia nutella® *q.b.*

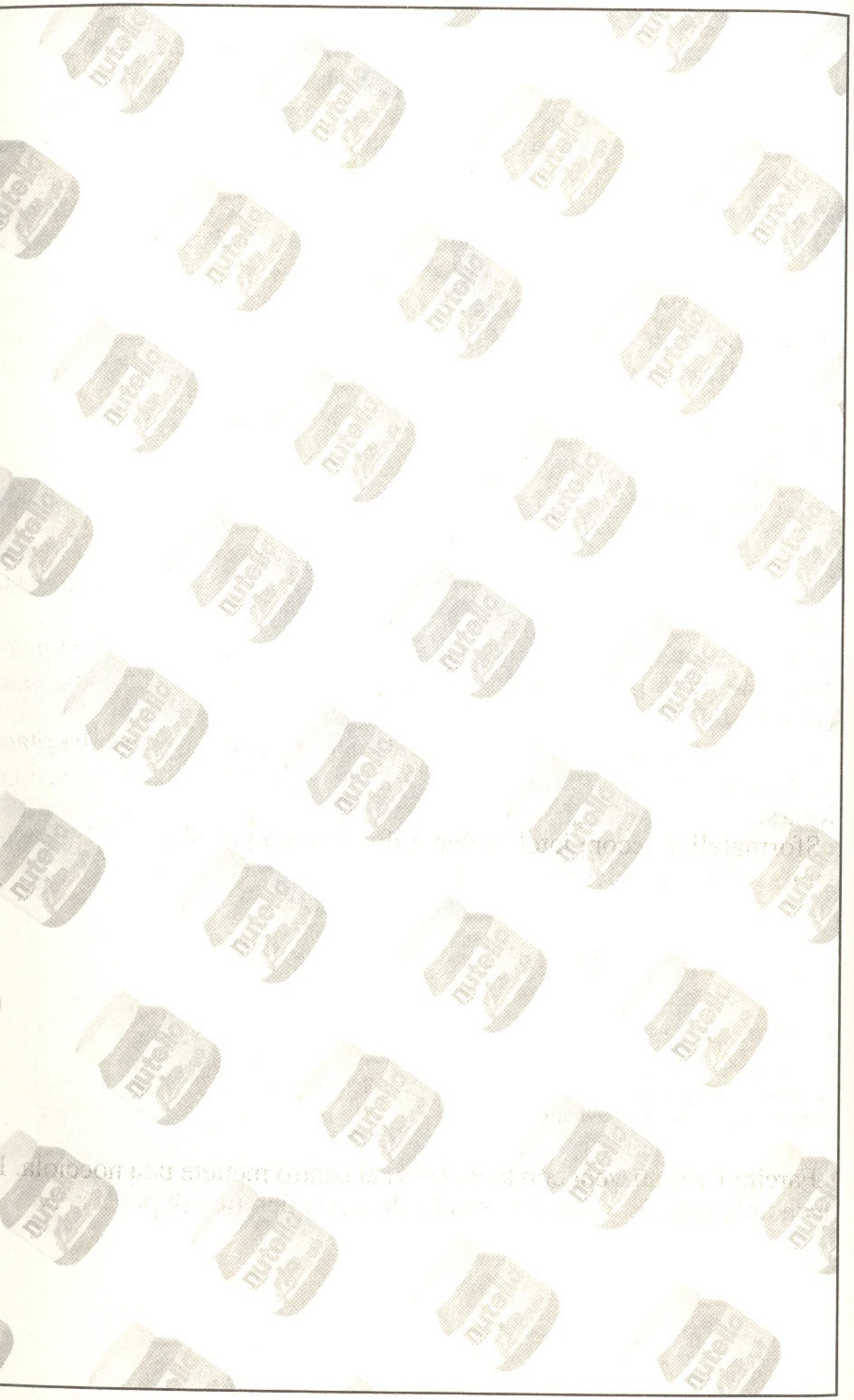
Stendete la pasta dello spessore di pochi millimetri poi con un bicchiere ritagliate dei dischi uguali.

Mettete i dischi sopra delle ciotoline capovolte di stagnola, modellatele affinché prendano la forma di tulipani.

Ponete le ciotoline con i dischi sulla placca del forno foderata di carta.

Cuocete in forno a 220° per 10 minuti. Lasciateli raffreddare poi toglieteli dalle ciotoline e riempiteli di nutella® e serviteli.

V



Vanilize

Ingredienti:

250 g di zucchero
250 g di noci macinate
100 g di zucchero vanigliato
2 uova intere e 2 tuorli
250 g di burro o margarina
farina q.b.
nutella® *q.b.*
zucchero a velo q.b. per spolverizzare i biscotti

In una terrina mescolate il burro ammorbidito, lo zucchero, meno due cucchiai, due tuorli e due uova intere. Aggiungete le noci tritate, amalgamate il tutto.

Spolverizzate la spianatoia con la farina e lo zucchero che avete tenuto da parte, stendete la pasta col mattarello in modo da ottenere una sfoglia alta 2 cm scarsi.

Con un bicchierino ritagliate tanti dischetti che metterete sulla placca del forno foderata di carta. Cuocete a 180° fino a quando i biscotti cominciano a colorarsi.

Sformateli e accoppiateli a due a due con un po' di nutella®, serviteli freddi, spolverizzati di zucchero a velo.

Vol-au-vent ripieni di nutella®

Ingredienti per 4 persone:

16 vol-au-vent già pronti
(si possono acquistare in
pasticceria o nei supermercati)
nutella® *q. b.*
16 nocciole tostate

Farcire i vol-au-vent con la nutella®, al centro mettete una nocciola. Passateli in forno per qualche minuto in modo che diventino tiepidi poi servite.

Z

Zabaione alla nutella®

Ingredienti per 4 persone:

4 tuorli
4 cucchiai di rum
90 g di zucchero
2 cucchiai di nutella®

Per guarnire:

4 savoiardi

Mettete il rum, lo zucchero e i tuorli in una ciotola che sistemerete sopra un tegame con acqua in bollore, sbattete con una frusta fino a quando l'impasto diventa denso e schiumoso, incorporatevi la nutella®, mescolate bene.

Versate nelle ciotole, guarnite con un savoiardo e servite subito.

Zuccotto alla nutella®

Ingredienti per la pasta biscotto:

3 uova
140 g di zucchero
60 g di farina
1 bustina si vanillina
60 g di fecola di patate
1 cucchiaino di lievito
3 cucchiai d'acqua calda

Per farcire:

nutella® *q.b.*

Sbattete i tuorli con l'acqua calda, poi aggiungete lo zucchero, aromatizzate con la vanillina.

Montate gli albumi a neve con un cuccchiaio di zucchero, unite i due composti, amalgamatevi le due farine e il lievito setacciato.

Foderate la carta da forno con carta oleata, leggermente unta, stendetevi l'impasto e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti.

Sformate la pasta su un canovaccio cosparso di zucchero, aiutandovi con il canovaccio arrotolate la pasta su se stessa. Lasciatela intiepidire poi srotolatela e spalmatela con la nutella®, arrotolatela nuovamente e fatela raffreddare.

Affettate il biscotto arrotolato, e rivestite uno stampo da zuccotto, spalmate

con nutella® e ricoprite con le altre fette di biscotto, ponete in frigorifero e servite.

Zuppa inglese

Ingredienti per 6 persone:

4 tuorli
60 g di farina
4 bicchieri di latte
80 g di zucchero
10 savoiardi
4 cucchiai di nutella®
alchermes e latte q.b.

Battete in una casseruola i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina e poi a filo il latte e la scorza di limone, mescolate e cuocete fino a quando la crema non si addensa.

Dividete la crema in due parti, eliminate la scorza del limone, in una parte mescolatevi la nutella®.

Foderate uno stampo rettangolare con i savoiardi bagnati nell'alchermes diluito con il latte, coprite con la crema gialla, poi fate un altro strato di savoiardi bagnati nel liquore, sopra mettete la crema alla nutella® e terminate con i savoiardi bagnati nel liquore.

Mettete in frigorifero per qualche ora poi servite.

Zuppa rustica

Ingredienti per 4 persone:

12 fette di pancarré
4 tuorli
5 bicchieri di latte
60 g di farina
latte q.b.
80 g di zuccheo
4 cucchiai di nutella®
un bicchiere di alchermes
panna q.b. per decorare

Preparate la crema: sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina e a filo il latte. Mettete sul fuoco e mescolando portate a ebollizione. Dividete la crema in due parti, in una mescolatevi la nutella®

Togliete la crosta al pancarré, disponetene una parte in uno stampo rettangolare, cospargetela con un cucchiaio di zucchero, spruzzatela con una parte dell'alchermes diluito con il latte.

Versatevi la crema gialla livellandola bene. Sopra disponete un altro strato di pane senza crosta, cospargete con un cucchiaio di zucchero e irrorate con il liquore diluito, sopra versate la crema alla nutella®.

Ponete in frigorifero per qualche ora. Prima di servire decorate con panna montata.

Indice

p. 9 nutella®. la storia
9 Dalla *Supercrema Giandujot* alla nutella®

13 nutella®: il mito

17 Albero di pandoro
17 Albicocche deliziose
18 Amaretti farciti
18 Ananas coperto di nutella®
18 Anima nera

21 Bacetti bianchi e neri alla nutella®
21 Baci al cioccolato
22 Baci alla nutella®
22 Baci di dama
22 Baci di nocciola e nutella®
23 Baguette alla nutella®
23 Banane farcite
23 Barchette golose
24 Batate alla nutella®
24 Bensone farcito alla nutella®
24 Bicciolani alla nutella®
25 Bignè alla nutella®
25 Biscotti ai pistacchi
26 Biscotti alla banana
26 Biscotti al mais
27 Biscotti alla ricotta
27 Biscotti bicolori
28 Biscotti capricciosi
28 Biscotti ovali farciti alla nutella®
29 Biscotti ripieni

p. 29 Biscotti rustici
29 Biscotti sablé alla nutella®
30 Biscotti semplici
30 Biscottini farciti
31 Biscottini mandorlati
31 Biscotto arrotolato
32 Bocconcini di mandorle
32 Bocconcini di ricotta e nutella®
32 Bocconotti alla nutella®
33 Bombolini alla nutella®
33 Bonet
34 Briciole di panettone alla nutella®
34 Brioches alla nutella®
35 Brioches di patate farcite alla nutella®
35 Budinetti alla nutella®
36 Budino con le mandorle
36 Budino di ricotta
36 Budino di riso
37 Budino freddo alla nutella®
37 Budino giallo alla nutella®
38 Budino rifatto

41 Caffè e nutella®
41 Candele deliziose
41 Canestrini di frutta e nutella®
42 Cannola siciliana alla nutella®
42 Cannoli farciti alla nutella®
43 Cannoli neri alla nutella®
43 Carta da musica farcita alla nutella®
43 Castagnaccio alla nutella®
44 Castagnole ripiene di nutella®
44 Castello
45 Cestini ripieni
45 Charlotte alla nutella®
46 Charlotte di pane e nutella®
46 Chiacchiere alla nutella®
46 Cialde con panna e nutella®
47 Ciambella di Pasqua
47 Ciambelle alla nutella®
48 Ciambelline al latte
48 Ciambelline deliziose

p. 49 Ciambelline farcite
49 Cioccolata in tazza
50 Colomba farcita alla nutella®
50 Coni deliziosi
50 Coppe al caffè
51 Coppe al cocco
51 Coppe alla nutella®
52 Coppe alla ricotta
52 Coppe allo yogurt
52 Coppe al mascarpone
53 Coppe banana split
53 Coppe bicolori
53 Coppe deliziose
54 Coppe fantasia
54 Coppe gran tartufo
54 Coppe nere di ricotta
55 Cornetti alla nutella®
55 Cornetti neri
56 Corn flakes alla nutella®
56 Corona festosa
57 Corona portafortuna
57 Crema di ricotta
58 Crema al bacio per farcire torte
58 Crema al mascarpone
58 Crema bicolore al caramello
59 Crema di banane e nutella® per farcire torte
59 Crema per farcire torte
59 Crêpes alla nutella®
60 Crêpes con ricotta e nutella®
60 Croccantini alla nutella®
61 Crosta alla nutella®
61 Crostata ai pinoli
62 Crostata alla nutella®
62 Crostata alla nutella® con nocciole
63 Crostata di pere alla nutella®
63 Crostata di riso e nutella®
64 Crostatine alle mandorle
64 Crostatine alla nutella® e frutta fresca
65 Cuori di panpepato alla nutella®
65 Cuoricini alla nutella®

p. 66 Cutizza alla nutella®

69 Datteri farciti alla nutella®
69 Delizie alle noci
70 Dischi gelati alla nutella®
70 Dita degli Apostoli farcite
71 Dolce affogato
71 Dolce alle nocciole
72 Dolce caramellato alla frutta
72 Dolce con mandorle e nutella®
72 Dolce di castagne
73 Dolce freddo alla nutella®
73 Dolce freddo veloce
73 Dolce moretto
74 Dolce moka e nutella®
74 Dolce rustico
75 Dolce senza forno
75 Dolce zebrato
76 Dolcetti al cocco
77 Dolcetti di frutta secca
78 Dolcini con la nutella®
78 Dolci passioni

81 Fantasia di popcorn
81 Ferri di cavallo alla nutella®
82 Ferro di cavallo farcito
82 Fette biscottate golose
83 Fette di pandoro allo zabaione e nutella®
83 Fettine di pandoro gratinate
83 Fichi ripieni alla nutella®
84 Fiorellini alla nocciola e nutella®
84 Fonduta di frutta alla nutella®
85 Frittelle di pane e nutella®
85 Frittelle di panettone
86 Frittelle di riso farcite alla nutella®
86 Frollini alle mandorle
87 Frollini bicolori
87 Frollini farciti
88 Frullato stimolante
88 Frullato sostanzioso
88 Frutta alla nutella®

p. 91 Gelato alla nutella®
91 Genovese farcita alla nutella®
92 Girelle alla nutella®
92 Gnocchi alla nutella®
93 Gnocco al forno farcito alla nutella®
93 Gnocco fritto ripieno
93 Granita alla nutella®
94 Grattacieli

97 Krapfen ripieni alla nutella®

101 Macedonia golosa
101 Mandorle alla nutella®
102 Maritozzi e nutella®
102 Mattonella alla nutella®
103 Meringhe farcite
103 Mezze lune ripiene
104 Mille foglie alle due creme
104 Mini croissant alla nutella®
105 Mini savarin alla nutella®
106 Mini torte farcite
106 Monte Bianco di meringhe alla nutella®
106 Mousse di nutella®
107 Mousse ai marroni
107 Mousse al caffè e nutella®
107 Mousse dolce-amara
108 Muffins golosi

111 Nidi di spaghetti alla nutella®
111 Nidi di vespa alla nutella®
112 nutella® nella neve

115 Offelle farcite alla nutella®

119 Pagliacci alla nutella®
119 Pagnottelle alla nutella®
119 Palline di marron glacé
120 Palline di ricotta affogate nella nutella®
120 Pan di Spagna farcito alla nutella®
120 Pan di Spagna nero

p. 121 Pandoro ripieno
122 Pane fritto alla nutella
122 Panettone con sorpresa
122 Panettone farcito
123 Panini alle pere
123 Panini con pesche e nutella
124 Panini farciti
124 Panna cotta e nutella
124 Pastarelle alla nutella
125 Pasta sbriciolata
125 Pasticcini alla nutella
126 Pasticcini alle mandorle farciti con nutella
126 Pasticcini al rum
126 Pasticcini sfiziosi
127 Pastine alle mandorle
127 Pastine alla nutella
128 Pavesini fritti farciti alla nutella
128 Pere affogate
128 Pere al forno
129 Pere farcite
129 Pere mascherate
129 Pere nere
130 Pesche di pasta alla nutella
130 Pesche farcite alla nutella
131 Pesche in salsa
131 Pesche in sorpresa
131 Pesche ripiene
132 Petit fours alla nutella
132 Piadina romagnola con la nutella
133 Piccoli cannoli alla nutella
133 Pirottini alla nutella
133 Pizza alla frutta
134 Pizza alla nutella
134 Plum cake marmorizzato
135 Porcellini alla nutella
135 Porcospino
136 Profiteroles alla nutella
136 Punch alla nutella

139 Quadrotti alla nutella e cocco

p. 143 Ravioli autunnali
143 Ravioli ripieni di nutella
144 Riccio di caffè alla nutella
144 Riccio di cioccolato
145 Ricotta fritta
145 Riso soffiato al cocco
145 Rotolo al mascarpone
146 Rotolo alla nutella

149 Sacherina
149 Sacher torte
150 Salame di nutella
150 Salame di nutella e mandorle
151 Savoiardi fritti
151 Scatola ripiena di nutella
151 Schiumini alla nutella
152 Scones e nutella
152 Semifreddo al mascarpone
152 Semifreddo al torrone
153 Serpentone
153 Sfogliata alle pere
154 Sfogliata deliziosa
154 Sfoglie di pere farcite
155 Sigarette alla nutella
155 Snack allegri
155 Snack veloci alla nutella
156 Sorprese di carnevale
156 Sospiri alla nutella
157 Soufflè goloso
157 Spiedini di crêpes
158 Stelline alla nutella
158 Strudel con salsa alla nutella

161 Taralli e nutella
161 Tartellette ovali
162 Tartufi alla nutella
162 Tegole e nutella
163 Tigelle farcite di nutella
163 Tiramisu
163 Torri alla nutella
164 Torta ai corn flakes

p. 164 Torta al caffè e nutella®
165 Torta alla crema di latte e nutella®
165 Torta alla diavola
166 Torta al limone farcita alla nutella®
166 Torta allo yogurt
166 Torta allo zabaione e nutella®
167 Torta alta farcita alla nutella®
167 Torta angelicata
168 Torta austriaca
168 Torta bicolore
169 Torta croccantina alla nutella®
169 Torta di albumi e nutella®
170 Torta di cioccolato e nutella®
170 Torta di crêpes alla nutella®
171 Torta di mollica e nutella®
171 Torta di noci
171 Torta di pane e nutella®
172 Torta di panna e nutella®
172 Torta di polenta
173 Torta di rose alla nutella®
173 Torta di tagliatelle fritte
174 Torta fantasia
175 Torta farcita alle nocciole
175 Torta meringata
176 Torta mora
176 Torta morbida alla nutella®
177 Torta morbidona
177 Torta super
178 Tortelli di carnevale
178 Tortillas e nutella®
179 Tortone alla nutella®
179 Tramezzini fritti
180 Tramezzini golosi
180 Tramezzini sfiziosi
180 Treccia alla nutella®
181 Triangoli farciti
181 Tronchetto natalizio
182 Tulipani alla nutella®

185 Vanilize

p. 185 Vol-au-vent ripieni di nutella®
189 Zabaione alla nutella®
189 Zuccotto alla nutella®
190 Zuppa inglese
190 Zuppa rustica